

TORTA DE FRANGO MASSA FOLHADA

INGREDIENTES

1 pacote de massa folhada

2 peitos de frango

1 lata de milho

1/2 pacote batata palha

1 pote requeijão

sal e orégano a gosto

cebola a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango em pressão e desfie.

Refogue a cebola com azeite e adicione o frango, milho e tempere com sal e orégano a gosto.

Abra a massa folhada com rolo para o tamanho da forma desejada.

Coloque o frango já refogado na forma com a massa, adicione o requeijão e a batata palha em cima.

Cubra a torta com o restante da massa (eu corto em tiras).

Asse em forno médio por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24717-torta-de-frango-massa-folhada.html>