TORTA DE SOBRAS DE CHESTER/FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:sobras do chester/frango desfiado

1 lata de milho

1 lata de ervilha

1 tomate picado

3 colheres (sopa) de requeijão

azeitonas picadas

molho de tomate

cebola picada

2 alhos picados

pacote de queijo ralado

azeite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Junte todos os ingredientes, menos o fermento, e bata em um liquidificador por uns 3 minutos.

Adicione o fermento e misture com uma colher delicadamente.

Coloque uma parte em uma forma e reserve a outra parte.

Após fazer o recheio, deixe esfriar e despeje todo em cima dessa massa já colocada na forma.

Em seguida, adicione o restante da massa por cima.

RECHEIO:

Recheio:Refogue a cebola, alho junto com o azeite.

Coloque o restante do chester/frango e deixe refogar.

Acrescente os tomates picados, as azeitonas picadas, o milho e a ervilha.

Depois, adicione o molho de tomate deixe refogar por uns 2 minutos.

Desligue, coloque o requeijão e o queijo ralado e deixe por 30 minutos no forno a 240º C.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25542-torta-de-sobras-de-chester-frango.html