

TORTA DE FRANGO COM PALMITO CREMOSO

INGREDIENTES

Massa

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 200 g de manteiga
- 1 ovo batido com 2 colheres (sopa) de água fria
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- sal a gosto

Recheio

- 1 peito de frango cozido com sal em água o suficiente e depois desfiado
- 1 vidro de palmito escorrido e picado
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picadinhos
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 tomate picadinho
- 1 caixinha de creme de leite ou 1/2 copo de requeijão
- 1/2 xícara (chá) de leite ou caldo do cozimento
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 50 g de queijo parmesão ralado
- salsinha e cebolinha

MODO DE PREPARO

- Doure a cebola e o alho no azeite e acrescente o frango desfiado, o palmito e o tomate
- Coloque de uma vez a farinha de trigo e mexa bem
- Desligue e junte a salsinha e a cebolinha
- Misture os ingredientes da massa com as mãos até ficar lisinha
- Para a montagem
- Coloque o recheio já frio e cubra com outra porção de massa
- Decore a gosto
- Pincele com a gema e leve ao forno preaquecido médio por 30 minutos ou até dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/2653-torta-de-frango-com-palmito-cremoso.html>