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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2653-torta-de-frango-com-palmito-cremoso.html