

TORTA DE FRANGO COM ERVILHA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 lata de ervilha
- 1/2 cebola ralada
- 1 dente alho amassado
- pimentão a gosto
- 2 colheres (sopa) requeijão cremoso
- 2 colheres (sopa) extrato tomate
- 1 xícara (chá) óleo
- 1 e 1/2 xícaras (chá) leite
- 2 xícaras (chá) trigo
- 1 tablete caldo frango
- 3 ovos
- 1 colher (chá) fermento químico

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango e desfie.

Em seguida, doure o alho, a cebola e o pimentão.

Coloque o extrato de tomate, o frango e a ervilha e deixe tomar gosto por uns 10 minutos.

Por último, acrescente o requeijão cremoso e reserve.

Bata no liquidificador os ingredientes restantes, menos o trigo e o fermento, por uns 3 minutos.

Depois, acrescente o trigo e o fermento.

Pronto, agora é só montar.

Coloque uma parte da massa em um tabuleiro, o recheio reservado e cubra com o restante da massa.

Salpique orégano por cima (opcional).

Deixe assar por 30 minutos em forno a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26768-torta-de-frango-com-ervilha.html>