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 assas por 30 minutos em forno a 180°C.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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