

# TORTA DE FRANGO E PALMITO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango  
3 tomates sem sementes  
1 cebola média  
3 palmitos em rodela  
1 lata de milho  
1/2 xícara de chá de azeitonas sem caroço e em rodela  
salsinha a gosto  
sal a gosto

### MASSA:

Massa: 3 xícaras de chá de farinha de trigo  
2 xícaras de chá de leite  
2 ovos  
50 g de queijo parmesão ralado  
1 xícara de óleo  
1 caixa de creme de leite  
1 colher de chá de fermento em pó  
1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola com o tomate.

Acrescente o frango desfiado, o milho, a azeitona, o palmito, o sal e por último a salsinha.

Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa.

Unte uma assadeira com margarina e coloque metade da massa.

Acrescente o recheio e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26797-torta-de-frango-e-palmito.html>