

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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