

TORTA DE FRANGO COM CATUPIRI

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

1 cebola picada

1 dente de alho picado

1/2 pimentão picado

1 tomate picado

2 colheres de extrato de tomate

sal a gosto

1 colher de sopa rasa de chimichurri

1 colher de farinha de trigo

azeitonas a gosto

1 lata de seleta de legumes

salsinha a gosto

MASSA:

Massa: 400 g de farinha de trigo

2 gemas

sal a gosto

50 ml água

200 g de margarina

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Primeiro prepare o recheio, ele precisa estar frio para colocar na massa.

Em uma panela, doure o alho, acrescente a cebola e deixe ficar transparente.

Acrescente os pimentões e o frango.

Acrescente o sal, o chimichurri e o extrato de tomate, deixe dar uma leve refogada.

Acrescente a seleta de legumes e junte 1 colher de farinha de trigo, mexa até dar liga.

Acrescente as azeitonas, mexa e deixe esfriar.

MASSA:

Massa: Em uma vasilha, misture todos os ingredientes secos.

Acrescente as gemas, a margarina e a água.

Misture a massa com as pontas dos dedos, até a massa ficar lisa, não sove pois queremos uma massa crocante.

Coloque a massa em um saquinho e leve à geladeira por 30 minutos.

Divida a massa deixando 1/3 para cobrir a torta.

Abra a massa em um saco plástico e coloque na forma desejada.

Acrescente o recheio e o requeijão.

Cubra com o restante da massa.

Pincele com gema.

Se desejar, polvilhe gergelim preto e queijo parmesão ralado.

Leve para o forno, até dourar, aproximadamente 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/27277-torta-de-frango-com-catupiri.html>