

TORTA SALGADA FÁCIL DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 copos de farinha de trigo
2 copos de maizena
6 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
2 copos de leite
2 colheres (chá) de fermento
1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango desfiado
4 batatas cozidas cortadas em cubos pequenos
1 sachê de molho de tomate
1/2 queijo araxá ralado
sal e tempero a gosto
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata tudo no liquidificador e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o tempero, a cebola, o sal e o cheiro-verde.
Deixe dourar, acrescente a batata e refogue.
Em seguida, acrescente o frango.
Coloque água e a massa de tomate, deixe ferver mas não deixe a água secar, deixe um pouco de caldo.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma, untada com óleo, despeje a massa toda.
Despeje o frango por cima de toda massa, tampando ela toda.

Salpique o queijo ralado por cima.

Leve para assar de 20 a 30 minutos, ou até enfiar um garfo e ele sair limpo.

Pode também fazer com molho de sardinha, se preferir.

Se não couber todos os ingredientes da massa no liquidificador, divida a massa e bata separadamente.

Não deixe a massa descansar muito tempo, faça o molho primeiro para depois fazer a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27583-torta-salgada-facil-de-frango.html>