

TORTA DE FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo
4 ovos
1/2 xícara de óleo ou 250 ml
4 copos de leite
3 dentes de alho
1 cebola grande picada
1 kg de peito de frango cozido e desfiado
1 lata de milho
1 lata de ervilha
1 pote de requeijão
1 pacote ou lata de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque o óleo em uma panela.

Acrescente o alho e a cebola e refogue.

Coloque o frango (já desfiado).

Abra as latas de milho e ervilha e coloque na panela.

Acrescente o extrato de tomate (se não tiver extrato pode acrescentar tomates picados).

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo e a farinha.

Coloque metade da mistura em uma forma untada com manteiga ou margarina e polvilhada com farinha.

Coloque o recheio.

Acrescente o requeijão e cubra com o resto da massa.

Leve ao forno de 30 a 40 minutos a 280°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28281-torta-de-frango-desfiado.html>