

# TORTA DE PAMONHA À MODA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 5 copos de milho verde  
5 ovos  
3/4 copo de óleo (copo de requeijão)  
4 colheres de sopa de farinha de trigo  
1 colher de fermento em pó  
2 colheres de sopa de queijo minas ralado  
1 xícara de cheiro-verde  
1 pitada de sal

### RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cortado em pedacinhos  
1 colher de sopa de margarina  
1 cebola (picadinha)  
1/2 pimentão  
3 tomates bem maduros (picadinho)  
1 tablete de caldo de galinha  
sal a gosto  
cheiro-verde e pimenta

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata tudo no liquidificador e despeje numa forma untada.

### RECHEIO:

Recheio: Numa panela de pressão, frite a cebola na margarina até dourar.  
Acrescente o frango com os demais ingredientes e deixe fritar um pouco.  
Tampe a panela e deixe cozinhar com o próprio líquido do frango.  
Depois de cozido, amasse o frango com uma colher para ficar desfiado.  
Coloque o frango na massa da torta de pamonha, espalhando bem.

Leve ao forno preaquecido e asse por 50 minutos, aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28400-torta-de-pamonha-a-moda.html>