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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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