

TORTA DE FRANGO COM PALMITO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) de cebola picadinha
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de leite
300 g de frango temperado, cozido e desfiado
1 copo de requeijão (200 g)
1 tomate (sem pele e sementes) em cubinhos
150 g de palmito picado
salsa picadinha a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os biscoitos no liquidificador, aos poucos, até obter uma farofa.
Passe para uma tigela, junte a manteiga, o ovo e misture até formar uma massa homogênea.
Forre o fundo e as laterais de uma forma desmontável (média).
Leve ao forno (médio) preaquecido por 10 minutos, apenas para dourar levemente.

RECHEIO:

Recheio:Doure a cebola e a farinha na manteiga.
Acrescente o leite, aos poucos, mexendo sempre até engrossar.
Junte o frango, o requeijão, o tomate, o palmito, a salsa e misture.
Tempere com o sal e a pimenta.
Recheie a massa reservada, polvilhe com o queijo parmesão e volte ao forno até gratinar.
Sirva quente.