

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29026-torta-de-frango-com-palmito.html>