

TORTA DE FRANGO COM RECHEIO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de chá de farinha de trigo branca

1 xícara de chá de farinha integral

200 g de manteiga sem sal

1 gema

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

se necessário usar um pouquinho de água

sal a gosto

gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango

2 cubos de caldo de galinha

2 dentes de alho picadinho

3 colheres de sopa de azeite

1 tomate maduro picado

1 xícara de chá de ervilha (gosto de usar a ervilha congelada)

1/2 lata de milho verde

1/2 copo de requeijão

4 colheres de sopa de farinha de trigo

manjericão, salsinha e queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar os ingredientes até formar uma massa lisinha.

Só usar a água se a massa ficar dura.

Deixar descansar em geladeira por 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhar o peito de frango em panela de pressão, por 15 minutos, com o caldo de galinha em 1/2 litro de

água.

Desfiar, refogar no azeite com o alho.

Juntar o tomate e o caldo do cozimento.

Deixar ferver, colocar a ervilha e o milho verde.

Juntar a farinha de trigo, de uma vez, mexendo bem.

Cozinhar por alguns minutos e desligar.

Juntar o requeijão, a salsinha e o manjeriço.

Deixar esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Forrar com uma parte da massa o fundo e a lateral de uma forma desmontável, de 30 cm sem untar.

Colocar o recheio frio, cobrir com o restante da massa.

Pincelar com a gema.

Levar para assar em forno, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29217-torta-de-frango-com-recheio-cremoso.html>