

TORTA COLORIDA DA ISABELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá do caldo do frango que será cozido

1/2 xícara de óleo

1 tablete de caldo de galinha

1 colher sopa de fermento em pó

sal a gosto

margarina para untar

RECHEIO:

Recheio: 1/2 peito de frango cozido (com 2 folhas de louro, 1 tablete de caldo de galinha e 1 colher de café de açafrão)

1 xícara de ervilha

1 xícara de milho cozido

1 cebola pequena bem cortadinha

1 pimentão (do seu agrado) bem picadinho

2 xícaras de brócolis cozida bem picadinho

2 fatias de presunto picado

4 fatias de muçarela picado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Bata o frango cozido, desossado, no liquidificador para ficar bem processado.

Coloque em um recipiente e adicione os demais ingredientes do recheio com uma pitada de sal.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque metade da quantidade de massa em uma forma (20 cm x 30 cm) previamente untada e enfarinhada.

Despeje todo o recheio na forma e cubra com o restante da massa.

Asse em forno preaquecido a 200°C por, aproximadamente, 30 minutos ou até que, ao espetar um palito de dente saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29994-torta-colorida-da-isabela.html>