

TORTA DE ARROZ COM FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de arroz cozido em água e sal

1 xícara de leite

3 ovos inteiros

100 g de queijo ralado (reserve 1 colher para polvilhar)

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

cebola

tomate

pimentão

cheiro verde

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde (opcional)

2 colheres de extrato de tomate

1/2 caixinha de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque os ingredientes líquidos no liquidificador junto com o queijo ralado, bata por uns 3 minutos.

Vá colocando o arroz, aos poucos, até terminar.

Coloque a farinha de trigo, aos poucos, e, por último, coloque o fermento e misture sem bater.

Coloque na assadeira untada e enfarinhada a metade da massa, coloque o recheio e coloque o resto da massa.

Polvilhe queijo ralado e leve para assar em assadeira retangular de 30 cm por aproximadamente 30 minutos em fogo alto.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30312-torta-de-arroz-com-frango.html>