

TORTA DE FRANGO DA JU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos
2 xícaras de leite
1 xícara de óleo
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa (rasa) de fermento em pó
1 colher de sopa (rasa) de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 frango inteiro desfiado
1/2 pimentão verde picado
1 cebola grande picada
2 tomates médios picados
10 azeitonas cortadinhas
1 lata de milho
1 lata de ervilha
cheiro verde a gosto
1 copo de requeijão
300 g de queijo mussarela ralado
farinha de rosca para untar
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata por 3 minutos.

Em um recipiente fundo coloque todos os ingredientes do recheio, deixando por último o requeijão e o queijo ralado.

Despeje metade da massa numa assadeira untada com manteiga e farinha de rosca.

Coloque todo recheio por cima da massa.

Despeje o restante da massa por cima do recheio até cobrir por completo.

Polvilhe o queijo ralado por cima de toda a torta.

Depois é só colocar em um forno preaquecido a 270°C e deixar por 45 minutos ou até a parte de cima estar totalmente dourada.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30398-torta-de-frango-da-ju.html>