

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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