

TORTA FÁCIL DE CABOTIÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 cabotiá pequena cozida

1 colher de margarina light

2 xícaras de farinha de arroz

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 2 cenouras

1 cebola média

3 dentes de alho

1 pimenta dedo-de-moça com as sementes

1/2 peito de frango desfiado

salsinha e cebolinha

azeitonas verdes e pretas

MODO DE PREPARO

Amasse a abóbora, junte a margarina, a farinha e uma pitada de sal até ficar homogênea.

Deixe descansar enquanto prepara o recheio.

Triture tudo no processador de alimentos e leve ao fogo por aproximadamente 5 minutos, até a cenoura amolecer.

Espalhe metade da massa em uma assadeira refratária, recheie e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30564-torta-facil-de-cabotia.html>