

TORTA DE AVEIA COM RECHEIO DE FRANGO, AZEITONAS E PALMITO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 kg de peito de frango temperados com alho, sal, pimenta-do-reino, vinagre (fica a seu gosto)

1 cebola grande e azeite suficiente para refogar

quase um sachê inteiro de molho de tomate pronto, já refogado

200 g de azeitonas fatiadas

1/2 vidro grande palmito picado

requeijão de saco

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogar a cebola, juntar o frango e dourar um pouquinho.

Acrescentar o molho de tomate, algum tempero a mais, knorr por exemplo, a seu gosto.

Colocar por 10 minutos na pressão, ele fica bem molinho.

Desfie o frango e volte para a panela, junto com o caldo que ficou.

Coloque azeitonas e palmito (eu costumo dar uma lavada e escorrer antes, pois são muito salgados, geralmente).

Se quiser deixar mais cremoso, coloque leite e maisena (a proporção é sempre 2 colheres de sopa de maisena para 1 xícara de leite) e mexa até engrossar.

Massa:

A receita é para um tabuleiro grande, se você (como eu) tem medo de não misturar direito no liquidificador por ficar muito cheio, divida em 2 partes, bata a primeira camada, ponha o recheio e bata a segunda parte.

Basta colocar tudo no liquidificador, exceto o fermento (eu fiz em 2 partes como disse acima).

Bater tudo até ficar homogêneo e, no fim, acrescentar o fermento e dar mais uma batida de leve.

Em um tabuleiro untado com óleo e farinha ou aveia, colocar a massa e o recheio.

Espalhar sobre o recheio o requeijão e, sobre ele, a outra parte da massa.

Leve ao forno já preaquecido a 180°C por 30 minutos mais ou menos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31133-torta-de-aveia-com-recheio-de-frango-azeitonas-e-palmito.html>