

TORTA DE FRANGO COM PALMITO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de manteiga

1 ovo

1 alho

2 caldos de frango

1/2 caixa de creme de leite

1 pitada de sal

1 gema para pincelar

1 peito de frango

palmito quantidade a gosto

requeijão quantidade a gosto

ervilha e milho opcional

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata o ovo, a manteiga e o creme de leite na batedeira, até fazer um creme.

Em seguida adicione o trigo, aos poucos, até desgrudar das mãos.

Deixe descansar por 1 hora.

RECHEIO:

Recheio: Na panela de pressão, doure o alho, ponha o peito de frango e refogue bem.

Adicione os dois caldo de frango, coloque água até cobrir o frango e cozinhe na pressão por aproximadamente 10 minutos.

Quando estiver cozido, desfie bem o frango e misture com o palmito, o requeijão a ervilha e o milho.

MONTAGEM:

Montagem:

Abra uma parte da massa com um rolo em uma superfície lisa e polvilhada com trigo.

Em uma marinex redonda de vidro, forre todo o fundo e a lateral com a massa.

Abra a outra parte da massa com o rolo e tampe a parte de cima da torta.

Prenda os lados e pincele com a gema, ponha em forno médio por aproximadamente 40 minutos.

Retire do forno, espere esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31717-torta-de-frango-com-palmito-e-requeijao.html>