

TORTA DE FRANGO COM A MASSA MAIS FÁCIL DO MUNDO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 350 g de farinha de trigo (3 xícaras de chá)

1 pitada de sal

280 g de manteiga gelada cortada em cubos (1 tablete mais uma colher de sopa)

3 colheres de sopa de água gelada

RECHEIO:

Recheio: azeite a gosto

cebola a gosto

alho e pimenta a gosto

tomate pelado (eu tinha 1 lata)

3 colheres de creme de leite fresco

cheiro verde a gosto

fécula de batata ou amido de milho (eu usei 1 colher de chá para dar corpo ao molho)

3 xícaras de frango cozido e desfiado

1 xícara de caldo natural de frango (se você tiver cozinhando o frango, uso o caldo do cozimento, se não use água, é melhor que caldos industrializados)

1 xícara de milho verde

1 xícara de ervilha fresca/congelada (jamais use a de lata)

molho béchamel (para substituir o catupiry)

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

2 colheres de sopa de farinha de trigo

3 copos americanos de leite

1 colher de chá de sal

1 pitada de pimenta preta

1 pitada de noz-moscada

1/2 cebola espetada com 2 cravos e 1 folha de louro (isso se chama cebola piquet)

MODO DE PREPARO

Comece pela massa juntando a farinha, o sal e manteiga gelada. Misture bem até ficar como uma farofa. Em seguida coloque a água gelada. Como num passe de mágica, a massa vai ficar lisa e macia, sem grudar nas mãos.

Reserve em plástico filme. Essa massa é muito versátil, pode ser usada com qualquer tipo de recheio (legumes, queijos, carnes, etc). Crie a sua torta!

Refogue a cebola, o alho e coloque o frango. Deixe dar uma refogada, depois acrescente o milho e deixe mais uns minutos. Coloque o tomate pelado, o caldo e mexa bem. Junte as ervilhas e a fécula de batata, reserve.

Como eu não sou chegada em catupiry, eu uso molho bechamel para dar cremosidade à torta. Para fazê-lo, você precisa da mesma medida de manteiga e farinha de trigo, uma colher de sopa de cada basta. Derreta a manteiga , junte a farinha e bata até virar uma pastinha amarelada e cremosa (essa técnica se chama roux).

Em fogo baixo, vá colocando o leite aos poucos, sem parar de bater para não empelotar. Coloque a cebola piquet, o sal, a pimenta e a noz-moscada. Continue cozinhando até que fique um molho cremoso, mas não muito consistente (um pouco mais ralo que um requeijão de pote) e pronto.

Esse molho é um clássico francês que serve para diversas preparações como massas, carnes e aves. Parta para a montagem da torta.

Forre a forma com a massa. Não precisa untar. Recheie com o frango e coloque uma camada de molho branco. Cubra com o restante da massa. Eu fiz porções individuais. Mas dá para fazer também uma versão tamanho família.

Coloque para assar até dourar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31890-torta-de-frango-com-a-massa-mais-facil-do-mundo.html>