

TORTA DE FRANGO DA VÓ ÉRICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de margarina forno/fogão

2 ovos

1 colher de café de sal

1 colher de sopa rasa de fermento royal

1/2 xícara de leite

4 xícaras de farinha de trigo (ou pode acrescentando até dar o ponto)

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido com 1 tablete de caldo de galinha

1 cebola picada

2 tomates picados sem pele e sem semente

1 colher de sopa de ketchup

cheiro verde a gosto

1 colher de café de farinha de trigo

1/2 xícara do caldo que cozinhou o frango

1 pacote de requeijão crioulo, tipo bisnaga ou catupiry

1 vidro pequeno de palmito picado

MODO DE PREPARO

Desfiar o peito de frango e depois refogar com cebola, tomate e cheiro verde. Acrescentar o caldo de galinha e a farinha. Neste refogado, misturar o palmito picado.

Colocar 3/4 da massa aberta na forma e, em cima desta massa, colocar o refogado. Por cima coloque o requeijão.

Cobrir a torta com a massa restante, que deve estar bem fina, pincelar com uma gema de ovo.

Assar em forno médio por 10 minutos e depois por 20 minutos em fogo baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32183-torta-de-frango-da-vo-erica.html>