

# TORTA SABOROSA DA ROSINHA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 2 cebolas médias  
3 colheres de (sopa) de cheiro verde picadinho  
3 colheres de azeite de oliva  
4 tomates picadinhos  
sal e orégano a gosto  
200 g de azeitonas picadinhas  
200 g de peito de frango desfiado  
200 g de mussarela picadinho  
1 copo de requeijão cremoso  
200 g de presunto picadinho  
2 dentes de alho amassado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador o leite, óleo, sal e os ovos e bata bem.  
Em seguida coloque o trigo e o fermento, bata.  
Acrescente o queijo e bata até ficar uma massa homogênea.

### RECHEIO:

Recheio: Pique os tomates (sem sementes), cheiro verde, cebola, mussarela, presunto e azeitona. Tempere o peito com o alho e sal, cozinhe o peito de frango e desfie, reserve.  
Misture o tomate, o queijo, o presunto, a azeitona, cheiro verde e cebola, tempere com sal e orégano. Recheie o frango desfiado já temperado e misture os dois recheios formando um só. Acrescente o requeijão cremoso e misture.  
Espalhe um pouco da massa na forma e distribua o recheio, espalhe com cuidado para não misturar com a massa.  
Coloque o restante da massa, cobrindo toda a forma.  
Leve ao forno médio até dourar. Espere amornar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33246-torta-saborosa-da-rosinha.html>