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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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