

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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