

TORTA TIPO EMPADA DE FRANGO COM PALMITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 480 g de farinha de trigo

200 g de requeijão (de copo)

300 g de manteiga ou margarina com sal

3 g de sal

1 g de noz moscada

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de peito de frango cozido em

600 ml de caldo de galinha (caso não saiba fazer caldo de galinha dissolva 2 tabletes de caldo de galinha em 600 ml de água quente)

10 ml de azeite

100 g de cebola

6 g de alho

5 g de sal

1 g de pimenta-do-reino preta moída na hora

1 g de manjerição desidratado

300 g de palmito cortado em cubos pequenos

20 g de farinha de trigo

100 ml de leite integral

200 g de mussarela ralada

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos.

Não é necessário acrescentar mais farinha à receita, pois o tempo que você utiliza para amassar e juntar os ingredientes será o necessário para que a massa se torne homogênea.

Colocar dentro de um saco fechado e colocar na geladeira por 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Escorra o palmito e coloque em uma panela já cortados com água suficiente, deixe ferver. Assim que ferver escorra novamente e reserve.

Cozinhe em uma panela de pressão por 20 minutos o peito de frango com o caldo de frango e água suficiente para cobrir, coloque um pouco de sal.

Assim que estiver cozido, desfie o peito de frango e reserve um pouco do caldo do cozimento.

Em uma panela larga e funda, coloque um fio de azeite, a cebola e o alho picados e deixe murchar.

Adicione o frango já desfiado e deixe pegar cor, mexendo de vez em quando para não queimar.

Se julgar necessário, utilize o caldo reservado para "raspar" o fundo da panela, aquele grudadinho do fundo ajuda a dar cor e muito sabor à carne.

Quando pronto, ajustar o sal, pimenta-do-reino, adicionar o manjerição e por fim, o palmito reservado.

Mexer bem e salpicar a farinha de trigo sobre o cozido.

Adicionar o leite e mexer bem. A farinha de trigo vai fazer o leite engrossar e deixar o frango cremoso.

Colocar em uma vasilha e levar para a geladeira para esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Preaqueça o forno a 200°C.

Em uma forma redonda de 30 cm e fundo falso (o fundo falso neste caso é bom, pois facilita na hora de desenformar a torta pronta, mas não é item obrigatório caso não tenha uma), abra a massa no fundo deixando uniforme.

Faça a beirada da forma com a massa e deixe bem acertada na altura.

Fure com um garfo o fundo da massa, para que a massa não suba durante o assar.

Leve para o forno preaquecido, assim que a massa perder a cor de crua retire.

Coloque o recheio já frio, intercalando o frango, mussarela, frango, mussarela, frango.

Cubra com uma tampa feita da massa, se quiser pode decorar.

Pincele com a gema de ovo.

Leve para terminar de assar, até dourar bem.

Deixe esfriar um pouco, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33740-torta-tipo-empada-de-frango-com-palmito.html>