

TORTA CREMOSA DE FRANGO COM LEGUMES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 4 peitos de frango (sem pele e sem osso) cortados em cubos pequenos

1 xícara de bacon picado

1 cebola média picada

4 talos de salsa cortados

1 lata de milho em conserva

1 lata de ervilha em conserva

2 cenouras picadas em cubos

4 dentes de alho picados

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 3 colheres de sopa de manteiga

3 xícaras de leite integral

2 envelope de sazón amarelo

2 colheres de sobremesa de molho inglês

1 colher de sobremesa de mostarda Dijon

MASSA DE COBERTURA:

Massa de cobertura: 2 xícaras de farinha de trigo

2 ovos

1 e 1/2 xícara de leite integral

1 colher de sopa de fermento em pó

sal e pimenta

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Comece pela massa de cobertura.

Bata todos os ingredientes (exceto o queijo ralado) na batedeira ou liquidificador e reserve.

Numa frigideira, frite o bacon até dourar depois junte o frango ao bacon e deixe o frango dourar.

Quando o frango estiver cozido junte todos os legumes e mexa tudo. Tampe a panela e deixe os legumes cozinharem por 5 minutos.

Reserve.

Numa panela derreta a manteiga e junte a farinha para o molho branco. Cozinhe a farinha por 1 minuto e junte o leite.

Mexa até dissolver com um batedor.

Quando o molho já estiver grosso junte o sazón, o molho inglês e a mostarda dijon. Corrija o sal se for necessário.

Junte o recheio do frango ao molho.

Coloque num refratário untado, por cima do recheio coloque a massa de cobertura e salpique o queijo ralado.

Asse em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos (ou até a massa dourar).

Sirva quente ou em temperatura ambiente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35020-torta-cremosa-de-frango-com-legumes.html>