

# TORTA DE FRANGO (SEM TRIGO)

## INGREDIENTES

500 g de peito de frango em cubos  
1/2 xícara (chá) de óleo  
1 cebola picada  
1 pimentão picado  
4 tomates picados  
1 xícara (chá) de azeitona em lascas  
1 lata de milho verde escorrido  
3 xícaras (chá) de flocos de milho  
1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de coentro picado  
200 g de queijo mussarela ralado grosso  
4 ovos  
1 pacote de 80 g de batata palha  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Escalde levemente o frango e escorra.

Em uma panela doure a cebola no óleo e frite o frango por cerca de 10 minutos.

Adicione o tomate, o pimentão, a azeitona, o milho verde e cozinhe por 15 minutos, misturando bem a cada 5 minutos.

Retire do fogão e acrescente os flocos de milho dissolvido no leite, os ovos levemente batidos, o coentro e misture bem.

Coloque em um refratário e cubra com o queijo mussarela, leve ao forno para gratinar e em seguida cubra com a batata palha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35935-torta-de-frango-sem-trigo.html>