

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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