

TORTA DE FRANGO COM LEGUMES FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

500 ml de leite

250 ml de óleo

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de café de fermento royal

1 colher de café de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desfiado

2 seletas de legumes

1 cebola bem cortada

3 a 4 colheres de massa de tomate

1 pitada de sal

cheirinho verde a gosto

Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes (exceto a farinha e o fermento) no liquidificador.

Em uma tigela misture esses ingredientes à farinha de trigo.

Por último acrescente o fermento.

Numa tigela separada acrescente os ingredientes do recheio, exceto o queijo parmesão.

Numa forma untada apenas com óleo (ou da forma que preferir)

coloque a metade da massa, depois o recheio e depois o restante da massa. Por último salpique o queijo parmesão.

Deixe o forno esquentar numa temperatura de 200°C e deixe assar por cerca de 30 a 40 minutos, dependendo do seu forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36100-torta-de-frango-com-legumes-facil.html>