

TORTA DE FRANGO COM CATUPIRY DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango

1 sachê de azeitona sem caroço

1 cebola picada

1 alho picado

200 g de mussarela

1 sachê de requeijão

MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo

4 ovos

1 xícara de óleo

1 colher de sal

1 sachê de fermento para pão

2 xícaras de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango só na água até começar a soltar do osso.

Retire da panela mas não jogue a água.

Retire os ossos e desfie grosseiramente com o garfo mesmo.

Coloque em uma panela e refogue com a cebola e alho.

Coloque os tempero que preferir, acrescente a água do frango, um molho de tomate e sal.

Deixe cozinhar por uns 10 minutos e mexa para que o frango acabe de desfiar.

Acrescente a azeitona e duas colheres de farinha de trigo, mexa, desligue e deixe esfriar um pouco.

No liquidificador coloque os ovos, o sal e o fermento e bata.

Acrescente o óleo e o leite, bata.

Coloque aos poucos a farinha até ficar bem grossa a massa (às vezes tem que mexer com a colher porque o liquidificador não dá conta de bater até o final).

Unte uma assadeira, coloque a metade da massa e recheie com o frango.

Despeje a outra metade e cubra com a mussarela e o requeijão nas laterais.

Asse no forno brando por uns 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36283-torta-de-frango-com-catupiry-de-liquidificador.html>