

TORTA DE FRANGO COM MASSA DE IOGURTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

1 pote de iogurte natural (170 g)

100 g de queijo parmesão ralado

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 medida do copo de iogurte de óleo

1 colher de sopa de fermento

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango médio (cozido e com osso pra pegar sabor)

1 e 1/2 caldo de frango assado

Algumas folhas de cebolinha

1/2 cebola

1 batata

1/2 pote de requeijão

1 pote de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Antes de fazer a massa colocar alho para refogar em uma panela de pressão e um pouco de sal.

Divida o frango em duas partes e coloque junto com o tempero na panela.

Descasque a batata e a coloque inteira para cozinhar juntamente com o frango.

Esfarele o caldo de frango por cima e cubra com água. Deixe cozinhar por 30 minutos.

Para a massa coloque os ovos, o iogurte, quase todo o queijo e o óleo no liquidificador. Bater até ficar homogêneo. Colocar a mistura em uma tigela, adicionar o restante dos ingredientes da massa e misturar bem, reserve.

Quando o frango esfriar um pouco retire os ossos e desfie bem, reserve. Nesta hora é bom colocar o forno para preaquecer, pode deixar no máximo.

Corte a batata em cubinhos pequenos e reserve.

Refoque uns 2 ou 3 dentes de alho, coloque sal a gosto, a cebola picada e adicione o molho de tomate. Deixe um tempo no fogo e quando começar a borbulhar adicione a cebolinha. Deixe por mais um tempo e adicione o frango desfiado. Mexa bem e deixe mais uns 2 minutos e desligue o fogo. Após desligado adicione a batata e o requeijão.

Em uma forma para torta coloque menos da metade da massa e com uma espátula espalhe bem deixando uma fina camada no fundo. Não esqueça de passar nas laterais. Coloque todo o recheio e por cima coloque o restante da massa (se achar que fica muito não coloque toda pois dá muita massa) e passe a espátula para espalhar bem e a massa entrar no recheio. Por cima colocar o restante do queijo parmesão ralado.

Colocar no forno. Deixar uns 15 minutos e olhar como está. A torta está no ponto quando a parte de baixo começa a ficar marrom e o garfo sai seco dela. Tire do forno senão ela tosta demais.

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36410-torta-de-frango-com-massa-de-iogurte.html>