

TORTA FALSA DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

1 xícara de óleo

2 xícaras de leite

1 pacotinho de queijo ralado

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango (desfiados e processados)

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

1/2 cebola

1/2 tomate

1/2 pimentão verde

2 dentes alho (para refogar)

1 colher de óleo

2 colheres de catchup

2 colheres de mostarda

1/2 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Cozinhe os peitos de frango e reserve.

Refogue a cebola, tomate, pimentão, o caldo de galinha e alho com o óleo, em fogo baixo.

Acrescente os peitos de frango já processados.

Sem tirar do fogo coloque o catchup e a mostarda, mexendo sempre.

Acrescente a ervilha e o milho com um pouco da água e deixe ferver até o ponto de um creme firme, reserve.

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Em uma forma untada despeje metade da massa e adicione o recheio de forma uniforme.

Cubra com o resto da massa e leve ao forno médio por 35 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37007-torta-falsa-de-frango.html>