

TORTA DE FRANGO MARAVILHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 copos de leite
2 copos de farinha de trigo
1 copo de óleo
50 g de queijo ralado
1 colher de sopa de fermento
2 unidades de ovo
1 caixinha de creme de leite

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango desfiado
3 cebolas picadas
1 pimentão verde fatiado
3 dentes de alho amassado
1 lata de ervilha
1 lata de milho
1 lata de creme de leite
azeitonas sem caroço
salsinha / cebolinha
1 pitada de pimenta-do-reino
1 pitada de colorau
1 pitada de orégano
2 sachê de sazón para aves

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Acrescente todo o conteúdo e bata no liquidificador.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o peito de frango para cozinhar. Após desfie.

Enquanto isso corte o alho e reserve em uma panela.

Corte as cebolas e o pimentão.

Frite o alho, acrescente a cebola e o pimentão.

Junte com o frango e refogue em fogo baixo.

Adicione pimenta-do-reino, colorau, orégano, sazón e salsinha.

Misture bem, acrescente o milho, a ervilha e a azeitona.

No final misture bem com o creme de leite.

Em uma assadeira funda, coloque metade da massa e jogue o recheio espalhando bem.

Leve ao forno e deixe até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37018-torta-de-frango-maravilha.html>