

TORTA SALGADA DE FRANGO DA LULUCA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g peito de frango cozido e desfiado ou em cubos pequenos

2 dentes de alho esmagados

1 cebola picada

1 lata de milho e ervilha

molho de tomate de sua preferência

temperos a gosto

2 colheres de sopa cheias de requeijão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue o frango com alho e cebola, não deixe queimar.

Junte o molho e dê uma fervida, misture o requeijão, o milho e a ervilha.

Reserve.

MASSA:

Massa: No liquidificador, coloque os ovos, o leite, a farinha, o óleo e bata.

Talvez você tenha que mexer antes de bater.

Por último coloque o queijo ralado e o fermento, bata de novo até ficar na consistência de um creme.

Coloque metade da massa em uma forma untada com óleo e farinha de trigo.

Coloque o recheio espalhado.

Por cima o restante da massa.

Asse por aproximadamente 50 a 60 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37212-torta-salgada-de-frango-da-luluca.html>