

TORTA DE ESTROGONOFE DE FRANGO

INGREDIENTES

1/2 pacote de farinha de trigo sem fermento
2 ovos
1 pote de margarina
1 pote de requeijão
1 peito de frango desfiado ou em cubos
molho para estrogonofe (molho de tomate e creme de leite)
milho e azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

Para a massa, coloque a farinha de trigo, a manteiga e os ovos em um refratário e misture bem, até obter uma boa consistência. Reserve.

Para o recheio de estrogonofe, em uma panela coloque o molho de tomate, o creme de leite e deixe ferver por alguns minutos. Adicione o frango desfiado ou em cubos, o milho e a azeitona e mexa.

Em um tabuleiro untado com manteiga, espalhe a massa, de modo a cobrir todo o fundo do tabuleiro e as bordas.

Despeje o molho da panela sobre a massa e coloque o requeijão por cima do molho. Cubra com mais massa. É necessário apertar pedaços da massa nas mãos antes de colocá-los sobre o molho, para que fiquem finos.

Espalhe gema de ovo por cima da massa para que depois de assada, fique dourada.

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos (o tempo varia de forno para forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37356-torta-de-estrogonofe-de-frango.html>