

TORTA DE IOGURTE E FRANGO MARAVILHOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 copo de iogurte natural
100 g de margarina com sal
sal a gosto
1 e 1/2 xícara de (chá) de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola picada
1 colher de sopa de azeite
frango desfiado já temperado com tempero de sua preferência
2 tomates picados
100 g de mussarela ralada
1/2 pote de iogurte natural
1 colher de salsa picada
1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a margarina, o iogurte e o sal.
Vá adicionando a farinha de trigo até obter uma massa que não grude nas mãos.
Deixe descansar por 10 minutos.
Forre o fundo e as laterais de uma forma redonda pequena.

RECHEIO:

Recheio: Doure a cebola no azeite e junte o frango e os tomates.
Refogue por 5 minutos, retire do fogo e misture a mussarela, o iogurte e a salsa.
Coloque o recheio dentro da massa e com o restante da massa faça tiras.
Cubra a torta e pincele gema por cima de toda a torta.
Asse em forno médio preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38379-torta-de-iogurte-e-frango-maravilhosa.html>