

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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