

# TORTA DE FRANGO E ALHO PORÓ

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 copos de iogurte natural desnatado (160 g cada)

3 ovos

7 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo

2 colheres (sopa) bem cheias de queijo parmesão ralado

1 colher (chá) de fermento

sal e pimenta-do-reino a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de frango desfiado ou moído

1 colher (sopa bem cheia) de colorau

1 colher (sopa) de alho picado

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 fio de azeite de oliva

1 maço de alho poró picado

## MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes da massa no liquidificador e colocar metade em uma assadeira untada.

Refogue o frango com os demais ingredientes. Coloque sobre a massa, se quiser coloque requeijão sobre o recheio. Cubra com o restante da massa e leve ao forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38629-torta-de-frango-e-alho-poro.html>