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 sobra a massa, se quiser coloque requeijão sobre o recheio.Cubra com o restante da massa e leve ao forno por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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