

TORTA DE FRANGO DA PEQUENA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 ml de leite

1 xícara (chá) de óleo de soja

4 ovos

1 colher (café) de sal

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (café) de fermento em pó

queijo parmesão ralado

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango grande cozido e desfiado

1 lata de milho com ervilha

1 tomate picado

1 cebola picada

2 ovos cozidos e cortados em rodelas

1 tomate cortado em rodelas

azeitonas

pimenta-do-reino

azeite

orégano

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200 °C.

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, com exceção do queijo ralado, colocando a farinha de trigo aos poucos e deixando o fermento para os últimos segundos.

Em uma panela, refogue o frango com os demais ingredientes do recheio, com exceção dos ovos e do tomate em rodelas.

Despeje metade da massa em uma assadeira grande de inox, depois faça uma camada com os ovos cozidos, uma camada com o frango refogado, uma camada com os tomates em rodelas e, por fim, cubra com o restante da massa.

Arrume com uma espátula as falhas de massa que possam ficar, polvilhe com o queijo parmesão e leve ao forno

por aproximadamente 20-30 minutos.

E está pronta!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38630-torta-de-frango-da-pequena.html>