

TORTA DE FRANGO PASSO A PASSO

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de maisena

3 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras de leite

3 colheres de queijo ralado

Sal a gosto

1 colher de fermento em pó

1 peito de frango grande

1 lata de milho

2 tomates médios de preferência bem maduros

1 cebola grande, salsinha, cebolinha, use temperos a seu gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o peito do frango em uma panela de pressão e deixe cozinhar.

Desfie o frango com as mãos ou um garfo e reserve.

No liquidificador coloque os ovos, o leite, o óleo e vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo e a maisena, coloque o queijo ralado e uma pitada de sal. Observe se a massa está boa de sal.

Bata tudo por 3 minutos.

Desligue o liquidificador e coloque o fermento em pó e mexa com uma colher até dissolver tudo. Reserve.

Em uma panela média, coloque uma colher de óleo, as cebolas (picadas), coloque os tomates (picados), e o milho, acrescente meia xícara de água e mexa por 3 minutos.

Acrescente ao molho o frango, a salsinha e o sal a gosto e deixe no fogo por mais alguns minutinhos.

Unte uma forma com óleo e farinha, coloque uma camada da massa na forma e acrescente o molho e coloque mais uma camada.

Deixe assar por aproximadamente 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38705-torta-de-frango-passo-a-passo.html>