

TORTA DE FRANGO MILHO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

alho, sal e cebola a gosto

1/2 lata de milho verde

1 tomate picado

100 g queijo muçarela

1/2 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Junte o frango já cozido e desfiado, o sal, o alho e a cebola em uma panela com óleo e tempere o frango por 5 minutos.

Junte o milho e o tomate e aqueça por mais 5 minutos e apague fogo.

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata, se ficar muito mole acrescente mais farinha de trigo, para adquirir consistência

Acenda o forno para preaquecer em temperatura média.

Unte um pirex com óleo, derrame um pouco da massa para cobrir o fundo, depois acrescente todo recheio e coloque por cima o requeijão e a muçarela.

Cubra com o restante da massa e leve ao forno até dourar por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38802-torta-de-frango-milho-e-requeijao.html>