TORTA DE FRANGO DELICIOSA

INGREDIENTES

Ingredientes para massa

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 copos de leite

50 g de queijo parmesão ralado

1 colher (café) de sal

1 xícara (chá) de óleo de milho

3 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

farinha de rosca e queijo ralado para polvilhar

Ingredientes para o recheio

2 colheres (sopa) de azeite

3 dentes de alho amassados

1 colher (café) de sal

1 colher (café) de orégano

1 pitada de pimenta-do-reino

salsinha e cebolinha a gosto

1 cebola média bem picada

1 peito de frango cozido e desfiado

4 tomates sem pele e semente

1 tata de ervilha

azeitonas picadas (opcional)

1/2 copo de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador com excessão dos que são para polvilhar

Numa panela em fogo médio refogue o alho e o azeite, acrescente também o sal, o orégano, a pimenta e a cebola até dar uma dourada

Junte a salsa, a cebolinha a azeitona, o frango e os tomates e refogue por uns 15 minutos, vai ficar um molho ralo

Coloque a ervilha e misture

Dissolva bem em um copo a farinha de trigo no leite e junte ao molho do recheio, refogue por mais 5 minutos

Reserve e utilize depois de frio para a montagem da torta

Unte uma forma com óleo e farinha, despeje metade da massa na forma e salpique todo o recheio com auxílio das mãos sem misturar com a massa

Cubra com o restante da massa, não deixe nenhum ponto descoberto

Polvilhe com a farinha de rosca e o queijo ralado e leve ao forno pré

Sirva em temperatura morna

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3898-torta-de-frango-deliciosa.html