TORTA DE FRANGO A MODA KUKALUCAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de farinha de trigo

300 g de margarina ou até dar o ponto

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango

2 tomates

1 pimentão maduro

3 cubos de caldo de galinha

50 g de azeitonas sem carroço

100 g de palmito

2 caixas de creme de leite

1/2 caixa de ketchup

1 lata de milho verde em conserva

1 xícara de chá de farinha de trigo

500 ml de leite

100 ml de água quente

1 ovo (só a gema)

1 limão

azeite, limão,salsinha, cebolinha e sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Tempere o peito de frango com o caldo do limão, azeite a gosto, sal, pimenta e o caldo de galinha dissolvido em água quente. Deixar marinar por 2 horas.

Cubra com papel alumínio e asse a 280ºC por 1 hora.

Retire o papel e deixe dourar por aproximadamente 30 minutos. Deixe descansar por 24 horas em geladeira.

Desfie o frango e reserve. Corte em cubos pequenos o pimentão, o tomate e a cebola. Corte o palmito, a cebolinha e o cheiro verde e reserve.

Escolha uma panela grande e aqueça em fogo alto o azeite, junte a cebola e 2 cubos de caldo de galinha.

Mexa até dissolver, acrescente as azeitonas, o pimentão, os tomates e o frango desfiado. Acrescente a farinha de trigo e o leite e misture. Adicione o creme de leite e o ketchup.

Quando levantar fervura desligue o fogo e coloque o palmito, o milho, o cheiro verde e a pimenta.

Corrija o sal a gosto.

MASSA:

Massa:Em um recipiente coloque a farinha de trigo e a margarina e amasse até obter uma massa macia e que desgrude do recipiente, forme uma bola. Tampe e reserve na geladeira por 30 minutos.

Retire uma porção da massa suficiente para forrar o fundo de uma forma removível e abra a massa. Abra o restante da massa até uma espessura fina para forrar as laterais e para tampar a torta.

Após forrar o fundo e as laterais da forma com a massa coloque o recheio ate 3/4 da altura da forma.

Tampe a torta com a massa fina e para decorar corte tiras e coloque acima da tampa da torta fazendo a forma de xadrez. Pincele com a gema do ovo a massa da tampa e as tiras.

Asse em forno a 280ºC até dourar, aproximadamente 1 hora.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39703-torta-de-frango-a-moda-kukalucas.html