

TORTA DE FRANGO DA AMANDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de trigo

3 ovos

1 xícara e 1/2 de leite

1/2 xícara de óleo

1 colher de chá de fermento

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango grande desfiado

1 molho de tomate

1 lata de ervilha ou milho

cebola ralada

1 dente de alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango em uma panela de pressão por 40 minutos, após a panela começar a apitar, e depois desfie o frango cozido.

Em uma panela frite a cebola, o alho e o sal em um pouco de óleo.

Em seguida coloque o frango desfiado na panela com sal a gosto e o molho de tomate e deixe ferver um pouco. Quando estiver fervido, desligue o fogo e coloque a lata de ervilha ou milho e misture.

MONTAGEM:

Montagem: A massa fica com consistência mole por isso, coloque uma camada de massa no fundo de uma forma untada.

Coloque o recheio sobre ela e cubra com uma camada de massa.

Passe uma gema em cima da torta.

Leve para assar em forno preaquecido e deixe assando por uns 40 minutos.

Sirva, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39764-torta-de-frango-da-amanda.html>