

TORTA CREMOSA DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 xícara de chá de óleo
3 ovos
2 xícaras de chá de leite
sal a gosto
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de chá de bacon em cubos
2 colheres de sopa de margarina
1 cebola picada
2 dentes de alho amassados
1 tomate picado
2 xícaras de chá de frango cozido e desfiado
1 lata de milho verde escorrido
1 lata de ervilha escorrida
sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto
1 xícara de chá de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela em fogo médio, frite o bacon na própria gordura até dourar. Junte a margarina, cebola, alho e refogue por 3 minutos. Tempere com sal, pimenta e salsa a gosto. Deixe esfriar e misture o requeijão.

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. Espalhe a metade em uma forma untada e enfarinhada. Junte o recheio e cubra com a massa restante. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40008-torta-cremosa-de-frango-com-requeijao.html>