

TORTA DE FRANGO COM MASSA DE IORGUTE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

1 lata de molho de tomate

2 tomates médios picados

1 cebola grande picada

1 lata de milho verde

queijo cremoso a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Misture todos os ingredientes e amasse bem por cerca de 15 a 20 minutos.

Divida a massa em 2 bolas e reserve (se achar necessário, deixe um pouco para enfeitar).

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: Em uma panela refogue com um pouco de azeite ou óleo, o tomate e a cebola.

Acrescente em seguida o frango, o molho de tomate, o milho, o sal e a pimenta-do-reino a gosto.

Desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma assadeira untada com óleo distribua bem a primeira parte da massa.

Coloque em seguida o recheio de frango e o queijo cremoso a gosto.

Feche a torta com a segunda parte da massa e leve para assar em forno preaquecido a 220°C por aproximadamente 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40252-torta-de-frango-com-massa-de-iorgute.html>