TORTA DE FRANGO COM ERVILHAS FRESCAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:300 g de farinha de trigo

100 g de margarina sem sal

2 ovos inteiros

2 colheres de sopa de água

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1/2 peito de frango cozido e desfiado

2 colheres de óleo

150 g de ervilhas frescas (pode ser congelada)

3 tomates maduros e picados

1 cebola média picada

2 dentes de alho ralados (ralo fino)

2 copos de requeijão do caldo do cozimento do frango

1/2 xícara de cebolinha picada

1 colher (chá) de açafrão

1 tablete de caldo de galinha (opcional)

sal e pimenta a gosto

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela colocar a farinha e abrir uma covinha no centro. Dentro da covinha colocar os dois ovos inteiros, a margarina, as duas colheres de água e o sal.

Com uma colher misturar esses ingredientes e, ao mesmo tempo, juntar a farinha.

Com as mãos, amassar até ficar uma massa lisa e não grudar nas mãos.

Levar à geladeira, coberta com filme plástico, por 15 minutos.

Utilizar 2/3 da massa para forrar o fundo e lateral de uma forma redonda com fundo removível (não precisa untar).

Colocar o recheio.

Abrir o restante da massa para fazer a cobertura. Pincelar com a gema.

Levar ao forno, preaquecido 180°C/200°C por 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Numa panela colocar o óleo e fritar a cebola, o alho e o açafrão (em fogo baixo).

Acrescentar os tomates e, sem parar de mexer, deixe que frite um pouco.

Acrescente o frango desfiado e, sempre mexendo, adicione as ervilhas e o caldo de galinha.

Despeje, nesse refogado, o caldo do frango que foi reservado.

Deixe levantar fervura e cozinhe por 5 minutos.

Prove e adicione sal e pimenta a gosto.

Salpique a farinha, sempre mexendo para não empelotar, até ficar com consistência cremosa.

Misture a cebolinha picada.

Deixe esfriar para utilizar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40904-torta-de-frango-com-ervilhas-frescas.html