TORTA DE FRANGO ESPECIAL DA RÔ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de chá de óleo

2 xícaras de chá de leite

3 ovos

3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de amido de milho (maisena)

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido com temperos (tomate, cebola, salsa, pimentão, cebolinha, tudo á gosto)

1 lata de milho verde escorrido

1 copo de requeijão cremoso

1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa seguindo a ordem acima.

RECHEIO:

Recheio:Desfiar o peito de frango, bater os ingredientes do cozimento no liquidificador e colocar um pouco do caldo no frango desfiado para ficar bem úmido.

Bater o milho verde no liquidificador com uma pitada de sal e o leite.

Unte um pirex retangular grande e nele disponha a metade da massa.

Coloque o frango desfiado, o creme de milho, o requeijão e o restante da massa.

Asse em forno preaquecido a 180ºC até ficar dourado, em média 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41352-torta-de-frango-especial-da-ro.html