

TORTA FÁCIL DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 750 ml de leite
200 ml de óleo
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 pacote (50g) de queijo ralado
1 pacote de creme de cebola
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
3 ovos
Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 500 g de frango cozido, temperado e desfiado
1 batata picada em pequenos quadradinhos crua
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
100 g de azeitona
Pimenta do reino a gosto
Sal
Orégano a gosto
3 colheres (sopa) de molho de tomate
1 colher (sopa) de óleo ou azeite
2 colheres (sopa) de cebola picadinha
1 xícara do caldo em que o frango foi cozido

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por alguns minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o azeite e a cebola para dourar, depois acrescente o frango desfiado e aos poucos

vá colocando os outros ingredientes e tempere com os temperos citados. Acrescente meia xícara do caldo em que foi cozido o frango para que a batata possa dar uma leve amolecida. O recheio ficará mais cremosinho. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma untada coloque parte da massa embaixo, coloque todo o recheio e depois cubra com o restante da massa. Salpique queijo ralado e orégano em cima. Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41667-torta-facil-de-frango.html>