TORTA SALGADA ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:10 colheres de farinha de trigo

5 ovos

1 caixinha de creme de leite

1 xícara de óleo

1 pacote de queijo ralado

1 pitada de sal

1 colher cheia de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 kg de peito de frango

2 dentes de alho

1 cebola

2 caldo de galinha

2 colheres de massa de tomate

1 pitada de sal

salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma vasilha coloque os ovos, o óleo e o queijo ralado, e bata por 3 minutos em velocidade média na batedeira.

Após bater os primeiros ingredientes acrescente o creme de leite, acrescente uma colher de cada vez de farinha de trigo, e por último acrescente o fermento em pó.

Dica: pode peneirar a farinha de trigo.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela de pressão coloque o peito de frango com os 2 caldo de galinha, deixe cozinhando na pressão por 20 minutos.

Após ter cozinhado retire o peito de frango e coloque em uma vasilha, reserve o caldo da panela.

Com o frango ainda quente bata ele na batedeira por aproximadamente 5 minutos.

Apos ter feito isso, corte a cebola em pedaços pequenos, e amasse o alho, e coloque na panela com um fio de olho para fritar, quando estiverem bem corados acrescente o frango e mexa por aproximadamente 1 minuto.

Agora acrescente uma xícara do caldo que foi reservado e coloque as duas colheres de massa de tomate, deixe ferver por alguns minutos. E se quiser coloque a salsinha e cebolinha picados no recheio (opcional).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42085-torta-salgada-especial.html