

TORTA DE BATATA COM FRANGO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 1 kg de batata
2 dentes de alho esmagados
1 cebola média picada finamente
3 pães duros (tipo carcaça)
3 ovos
2 colheres (sopa) de queijo ralado
ramo de salsa
sal
pimenta moída
pão ralado

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 500 g de peitos de frango
1 cebola média picada
2 dentes de alho
3 tomates pelados
1 ramo de salsa
1 colher (chá) de orégano seco
azeitonas pretas picadas
ovos cozidos picados (opcional)
sal
pimenta moída
1 ovo batido (pincelar)

MODO DE PREPARO

Descascar as batatas e cozer em água e sal. Demolhar os pães partidos em leite.

Cozer os peitos de frango em água e sal. Reservar a água da cozedura.

Escorrer as batatas e esmagar. Juntar a cebola, os alhos, o pão escorrido, os ovos, o queijo, a salsa picada, o sal e a pimenta. Mexer bem até obter uma massa que possa formar uma cavidade. Se necessário juntar umas colheres de pão ralado. Reservar.

Escorrer os peitos de frango reservando a água. Deixar arrefecer um pouco e desfiar o frango.

Numa frigideira levar ao lume um fio de azeite e juntar a cebola e os alhos. Deixar amolecer sem dourar. Juntar os tomates pelados e desfazer com a colher de pau.

Adicionar o frango desfiado e acrescentar um pouco da água da cozedura, sempre que necessário para se formar algum caldo.

Acrescentar a salsa picada, o orégano, as azeitonas, os ovos cozidos (se for o caso) e temperar de sal e pimenta. Reservar.

Untar com margarina e forrar o fundo de uma forma de mola com 25 cm de diâmetro, com papel vegetal. Cobrir o fundo e as margens com parte do puré de batata. Acertar as margens e rechear com o frango. Voltar a cobrir com a restante massa de batata.

Pincelar com o ovo batido e levar ao forno durante 20 min., ou até dourar.

Retirar do forno, esperar uns 10 min. e depois abrir a mola da forma. No prato de servir, com cuidado, deixar escorregar a tarte com o papel retirando o fundo.

Acompanhar com salada verde e/ou tomate e cenoura ralada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42402-torta-de-batata-com-frango.html>