

TORTA DE FRANGO PRÁTICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de leite
1 xícara (chá) de óleo
2 ovos
1/2 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres de óleo
1/2 peito de frango cozido e desfiado
1/2 xícara (chá) de água
1 cubo de caldo de galinha
1 lata de milho com ervilha
100 g de azeitona picadas
5 colheres (sopa) de molho de tomate pronto
Alho, cebola, cheiro-verde, pimenta-do-reino e sal

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o óleo o alho e a cebola, deixe fritar.
coloque o frango, a água, o caldo de galinha, o milho com a ervilha a azeitona e o molho.
Deixe refogar uns 5 minutinhos, coloque o cheiro verde e a pimenta .
Se for necessário coloque mais sal.
Reserve.

MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, o queijo e o sal deixe batendo.
Coloque a farinha de trigo e por último o fermento em pó.

Em uma forma retangular 22x33 cm, untada e enfarinhada, coloque a metade da massa o recheio e restante da massa.

Leve ao forno preaquecido à 180°C, asse por aproximadamente 30 minutos ou até ficar dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42611-torta-de-frango-pratica.html>