

# TORTA ESPECIAL DE FRANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras de leite  
1/2 xícara de óleo  
3 ovos inteiros  
1 pitadinha de sal  
2 e 1/2 xícaras de trigo  
1 colher (sopa) de fermento royal

### RECHEIO:

Recheio: 3 colheres (sopa) de óleo  
1 cebola picada  
3 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos  
1 pimentão picado (opcional)  
1 peito de frango cozido e desfiado  
1 cubo de caldo de galinha dissolvido em 1/2 xícara de água quente  
1/2 lata de molho de tomate  
1 lata de milho escorrida  
1 lata de ervilhas escorrida  
cheiro verde picado à gosto  
1 pitadinha de orégano  
sal

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 pote de requeijão cremoso  
1/2 chávena de farinha de rosca  
1 pacote de queijo ralado (50 g)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, acrescentando-os pela ordem.

Aos poucos adicione a farinha e por último o fermento.

#### RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, aqueça o óleo e frite a cebola e o alho até dourar.

Junte o tomate e cozinhe até desmanchar.

Adicione o pimentão e o frango e continue refogando.

Adicione o caldo e os demais ingredientes e aqueça bem.

Tempere com sal a gosto e tire do fogo.

#### MONTAGEM:

Montagem:Coloque metade da massa em uma fôrma refratária média, untada com manteiga e farinha de trigo.

Espalhe o recheio e cubra com o restante da massa.

#### COBERTURA:

Cobertura:Distribua colheradas do requeijão.

Após, misture a farinha de rosca com o queijo ralado e polvilhe por cima.

Leve para assar por cerca de 40 minutos em forno preaquecido a 180°C, ou até que a torta esteja dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42682-torta-especial-de-frango.html>