

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 nem 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 queijo ralado.

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 180ºC, 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>