

TORTA DE FRANGO COM QUEIJO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 3 ovos

1/2 xícara de chá de óleo

2 xícaras de chá de leite

1 tablete de caldo de galinha

2 xícaras e 1/2 de chá de farinha de trigo

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de fermento em pó

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1 peito de frango pequeno cozido com temperos a gosto e desfiado

1 tomate picadinho

1 cebola picadinha

1 lata de milho-verde

1 lata de ervilha

Azeitona fatiada, salsinha e sal a gosto

PARA FINALIZAR:

Para finalizar: 1 copo de requeijão

150 g de mussarela picadinha

Queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ingredientes da massa.

Colocar em uma forma untada e polvilhada.

Misturar os ingredientes do recheio.

Colocar sobre a massa.

E sobre ela o requeijão as colheradas, a mussarela picadinha e o queijo parmesão ralado.

Levar para assar em forno preaquecido médio por 50 minutos ou até dourar.

Retirar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44240-torta-de-frango-com-queijo.html>