

TORTA DE FRANGO COM MASSA DE SOBRAS DE ARROZ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos
2 xicaras de leite
1/2 xicara de oleo
2 xicaras de sobras de arroz cozido
1 xicara de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher (sobremesa) de fermento químico

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola picada
2 dentes de alho amassado
1 peito de frango cozido e desfiado
tomate picado
2 colheres de massa de tomate
milho
ervilha
azeitonas verdes picadas
cheiro verde picado
sal a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o recheio: frite a cebola, o alho e vá acrescentando os outros ingredientes conforme a ordem. Reserve.

No liquidificador bata todos os ingredientes da massa conforme a ordem. Unte com óleo e enfarinhe uma forma retangular média.

Despeje metade da massa, depois todo o recheio e por fim o restante da massa.

Leve para assar em forno (180°C), preaquecido, por 40 minutos ou até dourar levemente. Depois jogue por cima um copo de requeijão espalhe por toda a torta e leve novamente ao forno até dourar o requeijão.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44411-torta-de-frango-com-massa-de-sobras-de-arroz.html>