

TORTA DE FRANGO COM MASSA DE SOBRAS DE ARROZ

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 3 ovos
- 2 xícaras de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de sobras de arroz cozido
- 1 xícara 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>