

# 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  
azeitinhas verdes picadas  
cheiro verde picado  
sal a gosto  
pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Prepare o recheio: frite a cebola, o alho e vai 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 queijo ralado espalhe por toda a torta e leve novamente ao forno até dourar o queijo.

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