

TORTA LEVÍSSIMA DE LEGUMES COM FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500g de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

200g de margarina

2 ovos

1 pote de iogurte natural

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de peito de frango desfiado

1 cebola média picada

2 dentes de alho

1 colher de sobremesa de sal

2 tomates sem casca e sementes

2 colheres de sopa de curry

1/2 xícara de chá de azeitonas verdes picadas

1 lata de milho

1 copo de cogumelos cortados ao meio

2 cenouras picadas em cubinhos

300 g de vagem picadas

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o óleo a cebola picada e deixe até começar a dourar.

Logo em seguida o alho socado e espere até refogar.

Acrescente na panela o frango, sal, o Curry e 1/2 xícara de água morna e espere ferver por 5 min e coloque o tomate, a vagem, a cenoura, os cogumelos, o milho e as azeitonas.

MASSA:

Massa: Pegue uma vasilha e coloque a farinha, margarina, o sal, os ovos e o iogurte.

Misture a massa até desgrudar das mãos logo após isso forre com uma parte da massa o fundo e as laterais de uma assadeira de fundo falso e adicione o recheio.

Abra o resto da massa com um rolo para cobrir a torta.

Use a gema para pincelar.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45035-torta-levissima-de-legumes-com-frango.html>