TORTA DE FRANGO MINEIRA

INGREDIENTES

MASSA DA TORTA:

Massa da torta:2 copos de polvilho (copo grande/requeiijão)

2 colheres cheias de farinha de trigo

1 copo de leite

1 copo de óleo

3 ovos

Sal e queijo a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango (grande)

CALDO DE GALINHA:

Caldo de galinha:1 cebola

1 pimentão

1 tomate picado em quadradinhos

1 lata de milho

2 colheres de sopa de requeijão cremoso

1 pimenta de cheiro

Azeitonas picadas

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador, depois acrescente 2 colheres rasas de pó Royal, bata levemente e deixe a massa crescer.

Coloque a metade da massa numa forma retangular, acrescente o recheio todo e coloque o restante da massa espalhando-a.

Leve ao forno já aquecido e asse aproximadamente por 40 minutos ou até que doure.

RECHEIO DA TORTA:

Recheio da torta:Unte uma panela com duas colheres de sopa de óleo e coloque o peito de frango cortado em

pequenos pedaços, o pimentão, a cebola, a pimenta de cheiro, o tomate, o caldo de galinha e sal a gosto.

Refogar e cozinhar.

Depois de cozido e frio, junte o milho sem água, o requeijão e a azeitona picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45203-torta-de-frango-mineira.html