

TORTA DE FRANGO COM SELETA DE LEGUMES

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)

3 cenouras grandes

1 lata de milho (em conserva)

1 lata de ervilha (em conserva)

1 ovo

2 colheres de margarina

1 colher de fermento (bem cheia)

1 xícara de água

1 colher de orégano

1 cebola (inteira)

1 kg de frango desfiado

sal a gosto (na massa e no recheio)

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro, prepare o recheio com a ervilha, o milho, a cenoura, a cebola, o sal, o azeite e frango desfiado em uma frigideira, espere dourar o frango.

Prepare a massa com a farinha de trigo, o ovo, a margarina, o fermento, o orégano e o sal.

Unte uma forma redonda ou uma quadrada, qual você preferir.

Coloque dois quartos da massa.

Coloque o recheio.

Coloque o resto da massa e coloque ao forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46408-torta-de-frango-com-seleta-de-legumes.html>