

TORTA ITALIANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200g de biscoitos água e sal triturados

2 colheres (sopa) de queijo ralado

1 colher (sobremesa) de orégano

2 dentes de alho amassados

120g de margarina

1 colher (sobremesa) de fermento químico

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de milho verde com a água

1 lata de leite (use como medida a lata do milho)

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 peito de frango cozido e desfiado

1 copo de requeijão

COBERTURA:

Cobertura: 1 pacote pequeno de salgadinho de milho (chips) de conchinha, quebrado com as mãos em pedaços

2 ovos

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture tudo fazendo uma farofa.

Unte uma forma desmontável com óleo e farinha.

Arrume a farofa apertando bem com uma colher, no fundo e nos lados. Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Bater no liquidificador o milho com a água, o leite e o amido de milho.

Colocar em uma panela e levar ao fogo mexendo sempre até engrossar. Desligue o fogo, junte o requeijão e o frango. Mexa bem e coloque sobre a massa e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata os ovos na batedeira, junte o creme de leite e bata bem.

Coloque o salgadinho e só mexa levemente com uma colher.

Coloque por cima da torta e leve para assar no forno a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46438-torta-italiana.html>