

TORTA DE FRANGO COM PURÊ

INGREDIENTES

250 g de frango cru moído
1 tomate picado
1/2 cebola picada
3 colheres de sopa de extrato de tomate
1 caldo de galinha
1 xícara de chá de água
orégano
alecrim
1/3 limão (suco)
1/2 sachê de requeijão cremoso (catupiry)
4 fatias de queijo
2 batatas médias cozidas
1 colher de sopa de margarina
1/2 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Coloque na panela o frango, a cebola, o caldo de galinha, o suco de limão e os temperos.

Mexa bem até secar, acrescente o tomate bem picado e sem as sementes.

Deixe secar bem, acrescente o extrato de tomate e a água.

Deixar um molho consistente não muito molhado.

Reserve.

Esmague as batatas e acrescente a margarina e o leite, mexa bem até formar um purê.

Coloque em uma assadeira e espalhe bem.

Coloque o molho de frango por cima espalhando.

Coloque o catupiry espalhado e as fatias de queijo por cima.

Forno 180°C até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47290-torta-de-frango-com-pure.html>