TORTA CREMOSA DA NATY

INGREDIENTES

MASSA

Massa:3 xícaras de trigo	
1 ½ xícara de óleo	
3 xícaras de leite	
4 ovos	
Sal a gosto	
1 envelope sazón para massas	
1 e ½ colheres (sopa) de fermento em pó	
Recheio:	
1 peito de frango grande ou 2 pequenos, cozidos e desfiados	
1 vidro pequeno de palmito picado	
1 vidro de alcaparras	
1 lata de ervilha	
200 gr. de azeitona	
1 lata de milho	
1 lata de grão de bico	
2 tomates picados	
2 copos de requeijão	
2 cenouras pequenas raladas	
1 calabresa sem pele ralada	
2 cebolas	
3 dentes de alho	
1 maço de cheiro verde	
Purê:	
5 batatas grandes, cozidas e espremidas	
Leite à gosto (até ficar cremoso)	
Noz moscada á gosto	
Sal	
2 colheres (sopa) de margarina	

MODO DE PREPARO

MASSA.

Massa:Bater tudo no liquidificador.

Dica: bater a massa depois que o recheio estiver pronto, com a assadeira untada e enfarinhada.

RECHEIO:

Recheio:Refogue o alho, a cebola e a calabresa.

Acrescente o frango cozido e desfiado e tempere a gosto (caldo de galinha, orégano, pimenta calabresa, sal etc).

Desligue o fogo, misture os demais ingredientes e reserve.

PURÊ

Purê:Leve tudo ao fogo e deixe ferver por alguns minutos.

Desligue o fogo e misture o creme de leite.

Misture com o recheio.

MONTAGEM:

Montagem:Despeje metade da massa na assadeira, recheie e cubra com o restante.

Assar por aproximadamente 50 minutos.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47563-torta-cremosa-da-naty.html