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

1 caixa de creme de leite

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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