

TORTA DE FRANGO FABULOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de azeite
2 ovos
sal e pimenta a gosto
50 g de queijo parmesão ralado
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado
2 ovos cozidos e picados
3 tomates cortados em cubos
1/2 cebola média picada
3 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de salsa picada
1 colher (sopa) de cebolinha picada
1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas
Orégano, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: Em uma panela refogue, o azeite, a cebola, os tomates, coloque o frango, tempere com sal e pimenta.

Coloque orégano, a salsa e a cebolinha e a azeitona, refogue.

MASSA:

Massa: No liquidificador, batas os líquidos primeiro, o leite, o óleo e os ovos.
Misture a farinha, o queijo e por último o fermento.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma untada com margarina, coloque metade da massa, coloque metade do frango refogado, coloque o restante da massa, coloque o restante do frango e por último os ovos picados.

Asse em forno médio por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48106-torta-de-frango-fabulosa.html>