

TORTA DE FRANGO COBERTA COM MUSSARELA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de peito de frango sem osso

1 lata de milho escorrido

10 azeitonas picadas

1 lata de ervilhas escorridas

1 cebola média picada

2 colheres de margarina

colorau para dar cor

sal a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 300 g de queijo mussarela

orégano ou parmesão ralado a gosto

Azeite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o frango, desfie ou processe ligeiramente.

Numa panela, doure a cebola na margarina .

Acrescente o colorau e mexa.

Em seguida acrescente o frango misturando até dar cor.

Coloque as azeitonas, o milho e por último as ervilhas.

Coloque o sal a gosto.

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador colocando o fermento por último.

MONTAGEM:

Montagem: Despeje a massa sobre uma forma untada com margarina e farinha.

Coloque o recheio.

Cubra com duas camadas de queijo mussarela.

Acrescente um fio de azeite sobre o queijo.

Salpique orégano ou parmesão.

Leve ao forno até que o queijo comece a dourar como pizza.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48449-torta-de-frango-coberta-com-mussarela.html>