TORTA DE FRANGO DA MÁRCIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras de leite

1 xícara de oleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de queijo ralado

1 dente de alho

1 pitada de pimenta-do-reino (opicional)

1 pimenta de cheiro

2 colheres de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango

2 colheres de amido de milho

1 copo de leite

Requeijão cremoso a gosto

3 dentes alho

1 cebola

Pimenta de cheiro

sal a gosto

azeitona (a gosto)

palmito (a gosto)

Queijo mussarela (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

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

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o peito de frango com sal, alho, cebola, pimenta de cheiro, depois desfie.

Leve ao fogo novamente , acrescente o leite com o amido de milho e o requeijão cremoso até engrossar. Por último a azeitona e o palmito.

MONTAGEM:

Montagem:Espalhe a metade da massa em uma forma untada e polvilhada, coloque o recheio, coloque o queijo por cima (opcional), espalhe o restante da massa, leve ao forno preaquecido, por 35 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48836-torta-de-frango-da-marcia.html