

# TORTA DE FRANGO DA MÁRCIA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
3 ovos  
2 xícaras de leite  
1 xícara de óleo  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher de queijo ralado  
1 dente de alho  
1 pitada de pimenta-do-reino (opcional)  
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>