

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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