TORTA DE FRANGO DO CHEF

INGREDIENTES

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:1/2 kg de peito de frango desfiado cozido

250 g de ricota ralada

150 g de azeitonas verdes picadas

100 g de queijo parmesão ralado

1 copo com 250 g de requeijão tradicional

orégano a gosto

1 pitada de sal

opcionais: milho e ervilha

MASSA:

Massa:1/2 kg de farinha de trigo

250 g de margarina (Qualy)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Amasse com as mãos a farinha de trigo com a margarina até formar uma massa.

RECHEIO:

Recheio:Em uma frigideira, em fogo baixo, misture o frango cozido ao orégano e o sal.

Misture a ricota e o requeijão ao frango e acrescente milho, ervilhas e as azeitonas verdes picadas.

Mexa em fogo baixo até formar uma pasta.

Desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque a massa toda no marinex, preenchendo-a no vidro, cubra as bordas de massa até a metade, não deixe a massa espalhada grossa.

Coloque o recheio dentro da forma com a massa.

Acrescente o orégano por cima e o queijo parmesão ralado ou se preferir ultilize o catupiry por cima e(ou) nas bordas.

Deixe no forno por 20 minutos no forno ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49071-torta-de-frango-do-chef.html