

# TORTA FRICASSÊ

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 ovos  
500 ml de leite  
100 g de manteiga ou margarina derretida  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
Sal a gosto  
Margarina para untar

### RECHEIO:

Recheio:500 g de peito de frango cozido e desfiado a gosto  
1 cebola picada  
2 tomates picados sem sementes  
2 copos de requeijão cremoso  
1 xícara de palmito picado  
Sal a gosto  
2 latas de milho verde  
200 g de queijo mussarela fatiado

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador até ficar homogêneo.

Em um recipiente, misture o frango, a cebola, o tomate, o requeijão, o palmito e acerte o sal.

Despeje metade do conteúdo da massa em uma forma redonda ou retangular untada com margarina.

Distribua o recheio uniformemente, polvilhe com milho e por último acrescente a mussarela.

Despeje a outra parte da massa por cima.

Leve ao forno médio para assar por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49181-torta-fricasse.html>