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