

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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