

TORTA RÁPIDA DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos
1 xícara (chá) de óleo
1 cenoura média picada
1 lata de creme de leite
2 xícaras de trigo
1 sachê de caldo de galinha
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 colher de azeite
1/2 cebola picada
2 tomates médio picados
1 peito de frango cozido e desfiado
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 sachê de caldo de galinha
extrato de tomate
1/2 xícara de chá de azeitonas verdes picadas
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador bata os ovos o óleo e a cenoura até formar uma massa lisa e homogênea. Transfira para uma tigela grande e junte o creme de leite o trigo o caldo de galinha o sal e o fermento. Misture delicadamente. Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Numa panela refogue a cebola no azeite.

Junte o tomate o peito de frango as azeitonas o caldo de galinha o milho a ervilha.

Refogue por mais 2 minutos.

Adicione um pouco do extrato de tomate o sal a gosto e deixe cozinhar até secar um pouco do caldo (cuidado para não deixar o recheio muito molhado).

MONTAGEM:

Montagem:Em uma assadeira untada e enfarinhada espalhe metade da massa.

Coloque o recheio e o restante da massa por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180°C e deixe assar por 30 a 35 minutos ou até que a superfície fique dourada.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49545-torta-rapida-de-frango.html>