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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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