

TORTA DELÍCIA DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

150 ml de leite

150 ml de azeite ou óleo

200 g de trigo

3 colheres de queijo parmesão

2 colheres de cebola ralada

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 maço de salsinha e cebolinha

sal a gosto ou sazón legumes ou frango/carne

RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de frango desfiado

1/2 cebola ralada

Dentes de alho amassados

1 colher de azeite

2 tomate

1/2 lata de milho verde

1/2 copo de azeitona

salsinha e cebolinha

1/2 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o ovo, o azeite ou óleo, o leite, o queijo parmesão, a cebola, a salsinha e a cebolinha, o trigo, o fermento e o sal ou sazón a gosto, bata tudo, a massa tem que ficar bem consistente, reserve.

Em uma panela coloque o azeite ou óleo e a cebola para dourar o alho, em seguida o frango, deixe dourar um pouco.

Coloque o tomate, o milho, a azeitona e a salsinha e a cebolinha, acerte o sal, reserve.

Em uma assadeira unte com manteiga e trigo, coloque um pouco da massa, de preferência uma camada fina para que fique mais saborosa, coloque o recheio e o requeijão em cima, coloque a massa para cobrir.

Se preferir polvilhe queijo em cima.

Leve no forno pre aquecido e deixe durante 25 minutos ou ate dourar .

esta pronto sirva quente ou fria como preferir !!

Bom appetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49654-torta-delicia-de-frango.html>