TORTA DE FRANGO MAIS GOSTOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de leite

2 ovos

1/2 xícara de óleo

Sal a gosto

2 xícaras de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:2 peitos de frango sem pele e gordura (cozidos em 2 xícaras de água e 1 colher de sobremesa rasa de sal em panela de pressão por 25 minutos, reseve um pouco do caldo para o recheio)

2 xícaras de água

1 colher de sobremesa rasa de sal

1 caldo de galinha caipira

1 xícara de molho de tomate pronto

Cebola picada

Alho

Azeite

orégano

cheiro verde

sal a gosto

COBERTURA:

Cobertura:250 g de muçarela

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Coloque metade da massa na forma reservada, distribua o recheio, coloque o restante da massa, cubra com a muçarela e a batata palha.

Leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50111-torta-de-frango-mais-gostosa.html