TORTA DE FRANGO DA SAMANTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo

1 xícara (250ml) leite morno

3 colheres de sopa de azeite

1 colher de café (rasa) de sal (Verificar gosto)

1 colher de café (rasa) de açúcar

1 colher de café de fermento biológico

Trigo para sovar

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango desfiado

1 cebola média picada

1 colher sobremesa de alho moído

2 batatas médias cozidas e espremidas

1/4 de pimentão vermelho, verde e amarelo

1 colher cheia de cebolinha

2 tabletes de caldo de galinha

1/2 caixinha de creme de leite

azeitonas pretas a gosto

1/2 lata de ervilha

1/2 lata de milho

1 colher de salsa desidratada

2 ovos cozidos e cortados em rodelas

1 saquinho de requeijão cremoso (Catupiry) a gosto

sal e pimenta a gosto

gema para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata o ovo até ficar espumoso e homogêneo. Adicione o azeite, o leite, o sal, o açúcar e o fermento. Misture

bem. Vá colocando trigo aos poucos, sovando sempre até que a massa solte das mãos. Deixe descansar.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela grande refogue a cebola até ficar molinha. Adicione o alho e frite. Adicione os tabletes de caldo de galinha e misture bem até dissolve-los. Coloque o frango desfiado e mexa bem. Quando tiver bem misturado, vá adicionando os pimentões, a ervilha, o milho, as azeitonas, a salsa, a cebolinha até que fique tudo bem misturadinho e bem colorido. Adicione as batatas espremidas e mexa bem até obter uma consistência. Desligue o fogo e coloque o creme de leite, deixando o recheio bem leve. (Verifique o sal e a pimenta, se desejar)

MONTAGEM:

Montagem:Divida a massa em 1/3 e 2/3. Abra a massa de 2/3 até obter uma espessura não muito fina, nem grossa. Forre a massa em uma forma de fundo removível (+/- 25cm de diâmetro) e untada com margarina. Coloque todo o recheio. Em cima finalize com o requeijão cremoso e os ovos cortados. Abra o restante da massa, e coloque por cima da torta, fechando bem as laterais. Não deixe as laterais com muita massa, pois assim não ficará bem assada.

Use duas gemas para pincelar a torta.

Asse em 180°C durante 25 a 30 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51002-torta-de-frango-da-samanta.html