

TORTA DE FRANGO E RICOTA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 300 g de ricota

1 peito de frango cozido e desfiado

1 cenoura ralada

2 tomate picadinhos

2 dentes de alho amassado e picado

3 colheres de óleo

cheiro verde, sal, pimenta-do-reino e molho de pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Fritar o alho no óleo, acrescentar os tomates e deixar secar a água.

Acrescente a cenoura ralada, o peito de frango desfiado, deixe refogar por alguns minutos, acrescente o sal e os demais temperos.

Prove o sal e desligue.

À parte esfarele a ricota.

Bata os ingredientes da massa no liquidificador. Unte uma assadeira e coloque 3/4 da massa.

Coloque o recheio, acerte com um colher, depois espalhe a ricota, acerte novamente e acrescente o resto da massa; espalhe bem para que fique uniforme.

A massa deve ficar bem mole

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51190-torta-de-frango-e-ricota.html>