# TORTA DE FRANGO E AZEITONA

## INGREDIENTES

### PARA A MASSA:

Para a massa:4 ovos brancos

2 xícaras de leite sem nata

1 xícara de óleo de canola

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de maizena

1 colher de sopa de fermeto em pó

1 colher de sobremesa de acuçar

1 colher (chá) de sal

1 colher sobremesa de manjericão ou oregano fresco picado miudo

Margarina para untar a forma ou papel manteiga

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio:400 gr de peito de frango cozido, desfiado e picado miudo

1 frasco pequeno de champignon picados miudo

1 frasco pequeno de azeitona sem caroço picadas míudo

50 g de queijo parmesão ralado fino

cheiro verde pou coentro picados (a gosto)

1 cebola picada bem miuda

1 tomate grande picado sem as sementes

2 colheres de sobremesa de azeite de oliva

pimenta calabresa a gosto

1 colher sobremesa de sal refinado

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda de vidro ou plastico, adicione os ingredintes da massa, começando com os líquidos.

Mexa suavemente por uns cinco minutos até obter uma consistência cremosa (não pastosa).

Deixe descansar cobrindo com um pano.

Em uma panela grande coloque o azeite, a cebola e o tomate para uma leve dourada. Em seguida acrescente o frango desfiado, o queijo ralado, o champignon, a azeitona, e os demais ingredientes, mas deixando o cheiro verde.

Refogue por uns 5 minutos com a panela semitampada mexendo de vez em quando em com fogo médio.

Abaixe o fogo e salpique o cheiro verde, misture bem, tampe a panela e desligue o fogo.

Ligue o forne e preaqueça em temperatura média (220°C).

Unte a assadeira (vidro ou aluminio) com margarina e enfarinhe o fundo para evitar queimar a torta. Se preferir use papel manteiga.

Coloque uma parte na massa da tigela na forma preparada e com a ajuda de uma espátula espalhe bem.

Quando estiver bem distribuida, comece a espalhar o recheio de maneira a ficar bem distribuido. distribua agora o cheiro verde sobre o recheio. Em seguida coloque a massa que sobrou na tigela cobrindo o torta de forma bem homogênea.

Polvilhe queijo parmesão sobre a torta e mais uma pitada de orégano.

Leve ao forno médio por 30 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51392-torta-de-frango-e-azeitona.html