

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 fermento em pó
1 colher de sobremesa de açúcar
1 colher (chá) de sal
1 colher sobremesa de manjeriço ou orégano fresco picado miúdo
Margarina para untar a forma ou papel manteiga

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 400 gr de peito de frango cozido, desfiado e picado miúdo
1 frasco pequeno de champignon picados miúdo
1 frasco pequeno de azeitona sem caroço picadas miúdo
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 plástico, adicione os ingredientes 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 forno e preaqueça em temperatura média (220°C).

Unte a assadeira (vidro ou alumínio) 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 distribuída, comece a espalhar o recheio de maneira a ficar bem distribuído. 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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