

TORTA CREMOSA DE CHEDDAR E CATUPIRY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 xícaras de farinha de trigo
4 xícaras de leite integral
2 xícaras de óleo
6 ovos
100 g de queijo parmesão ralado fresco
2 caldos de galinha em pó
2 colheres de sopa com fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 500 g de batatas picadas em cubos pequenos
1 cenoura picada em cubos bem pequenos
2 peitos de frango grandes
4 caldos de galinha em pó
2 cebolas grandes picadas
1 pimentão verde pequeno muito bem picado
2 tomates maduros grandes muito bem picados
1 maço pequeno de cheiro verde muito bem picado
10 dentes de alho descascados e muito bem picado
óleo
sal a gosto
colorau a gosto
tempero baiano a gosto
1 colher de café bem cheia de açúcar
2 vidros de requeijão polenghi sabor mussarela (400 g)
2 vidros de requeijão polenghi sabor cheddar (400 g)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque os dois peitos de frango com pele na panela de pressão cubra com água, coloque sal e colorau,

após pegar pressão deixe mais 20 minutos.

Retire da panela e escorra o caldo, deixe esfriar e desfie o frango e reserve.

Em uma panela grande coloque um fio de óleo e deixe esquentar, acrescente a cebola e deixe dourar e coloque o alho deixe dourar o alho coloque o frango desfiado e refogue por 5 minutos mexendo bem.

Coloque o pimentão, o tomete e o cheiro verde misture bem.

Coloque os caldos de galinha em pó, o sal, o açúcar, o tempero baiano e o cheiro verde, refogue até que os tomates estejam murchar assim como o pimentão.

Reserve.

Em outra panela cozinhe a bata e a cenoura com um caldo de galinha, reserve.

MASSA:

Massa: Bata todos ingredientes no liquidificador colocando por último o fermento.

Untar a forma.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque metade da massa na forma grande untada.

Espalhe toda batata e cenoura por cima da massa.

Espalhe todo frango por cima da batata e a cenoura.

Com ajuda de uma colher de sopa espalhe o requeijão sabor mussarela.

Em seguida espalhe o cheddar.

Cubra com o restante da massa.

Preaqueça o forno a 180°C.

Asse por 60 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51678-torta-cremosa-de-cheddar-e-catupiry.html>