

# 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 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 tomate 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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