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 batas picadas em cubos pequenos

1 cenoura picada em um 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 alhos descascados e muito bem picado

óleo

sal a gosto

colorau a gosto

tempero baiano a gosto

1 colher café bem cheia de açucar

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 açucar, o tempero baiano e o cheiro verde, refogue até que os tomates estejam murchor 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