TORTA DIFERENTE DE FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 lata de milho verde

1 xícara(chá) de cheiro verde

1 xícara(chá) de azeitona verde picada

2 peitos de frango cozido e desfiado

1 cebola picada

1 dente de alho amassado

3 colheres(sopa) de azeite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de amido de milho

1 xícara (chá) defarinha de trigo

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

3 colheres(sopa) de queijo ralado

3 tomates médios picados

1 cebola média picada

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 ovos

sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Refogue a cebola e o alho no azeite, deois coloque o frango e acerte o sal.

Depois coloque o restante dos ingredientes. Reserve

MASSA:

Massa:Bater todos os ingredientes por 3 minutos.

Colocar metade da massa numa forma retangular untada e polvilhada.

Cobrir com o recheio e a massa restante.

Levar ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51693-torta-diferente-de-frango.html