

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) de farinha 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, depois 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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