

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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