

# TORTA EMPADA DE FRANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
3 ovos  
1 xícara de óleo  
2 xícaras de leite  
3 colheres de sopa de queijo ralado  
Sal a gosto  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher de sopa de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio:  
2 peitos de frango  
1 lata de ervilha  
100 g de azeitonas picadas  
2 tomates picados  
1 cebola picada  
1 xícara de chá de salsa  
1/2 pimentão picado (opcional)  
1 dente de alho amassado  
3 colheres de sopa de massa de tomate

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata tudo no liquidificador e reserve.

### RECHEIO:

Recheio:Em um panela com um pouco de óleo coloque os peitos de frango sem a pele, frite um pouco e acrescente a cebola e o alho.  
Deixe fritar um pouco, coloque água suficiente para cobrir o frango, coloque o restante dos ingredientes do recheio e deixe até ficar cozido.  
Deixe esfriar e desfie o frango.

Coloque mais uns 10 minutos a panela no fogo até secar um pouco a água de cozimento com os temperos.

Coloque toda a massa em uma forma untada e enfarinhada e coloque todo o recheio por cima, misture bem delicadamente a massa com o recheio e leve para assar em forno preaquecido por cerca de 30 minutos ou até que ao espetar um palito o mesmo saia seco, esta torta fica com a massa meio cremosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51756-torta-empada-de-frango.html>