

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 uma 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>