

TORTA SALGADA DA KÁTIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 e 1/2 xícaras de chá de leite

1 e 1/2 xícaras de chá de óleo

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 e 1/2 colheres de sopa de fermento

1 colher de sopa de queijo ralado

1 colher de sopa de salsa picada

1 colher de chá de tempero batido (cebola e alho)

1 envelope de sazón vermelho

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e processado

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

200 g de azeitonas verde picadas

Um pouco de água do cozimento do frango para não deixar seco

MODO DE PREPARO

Refogue o peito de frango, com cebola e alho batido, 1 envelope de sazón vermelho, 1 caldo de galinha, coloque o milho, a ervilha, a azeitona, um pouco de cheiro verde picado, coloque um pouco da água do cozimento só para não ficar seco, experimente o sal e reserve.

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, começando do mais líquido. Experimente o sal.

A massa um pouco dura no ponto de espalhar com colher.

Coloque metade da massa em uma forma média alta, retangular, untada.

Espalhe bem, e espalhe o recheio.

Espalhe o restante da massa, por cima do recheio e cubra com queijo ralado.

Asse em forno moderado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51796-torta-salgada-da-katia.html>