TORTA RÁPIDA DE SOBRAS DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1/2 xícara de óleo

10 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de amido de milho (maisena)

3 xícaras de leite em temperatura ambiente

3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:Sobras de frango picadas (despreze as peles)

1 cebola picada

2 cenouras raladas

Azeitonas verdes picadas

Cheiro verde picado

Azeite a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare inicialmente o recheio.

Voce só precisa misturar todos os ingredientes, a única exigencia é que o recheio seja frio para não embatumar a massa.

Minha sugestão é usar o frango para aproveitar as sobras de uma refeição, mas voce poderá utilizar sardinhas em lata, atum, sobras de peixe, frios, e por aí vai.

Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa, com exceção do fermento e do queijo. Quando estiver tudo bem batido, acrescente o fermento e o queijo e bata mais um pouco.

A massa fica bem líquida.

Despeje metade em uma forma retangular previamente untada com um fio de óleo.

Coloque o recheio espalhando-o bem. Despeje o restante da massa e leve ao forno preaquecido (180°C a 200°C) por aproximadamente 40 minutos. Quando corar espete uma faca para ver se está assada. Particularmente gosto de fazer em forma refrataria para acompanhar o cozimento.

Ótima para lanche no fim de tarde e gelada é melhor ainda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52034-torta-rapida-de-sobras-de-frango.html