

TORTA DE FRANGO E CALABRESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo americano de óleo
1 copo grande de leite
3 ovos
1 pacote de queijo parmesão ralado
1 tablete de caldo de galinha
2 xícaras de farinha de trigo com fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango
1 calabresa
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 caixinha de creme de leite
2 envelopes de sazón para aves
alho e cebola ralada
1 colher de margarina

PARA POLVILHAR:

Para polvilhar: Orégano e manjeriçõ desidratados

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bate por uns 5 minutos. obs: o queijo parmesão ralado deve ser passado por uma peneira antes de ser misturado, pois contém muito sal.

RECHEIO:

Recheio: Retire a pele da calabresa e do frango corte em cubos e leve ao fogo com água e vinagre por uns 10 minutos, logo após escorra e bata tudo junto (a calabresa e o frango) no pulsar do liquidificador.

Coloque em uma panela a margarina, a cebola e o alho para dourar e coloque o frango e a calabresa para refogar, coloque o sazón, o milho e a ervilha e desligue o fogo.

Agora coloque o creme de leite e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma (redonda ou quadrada, média) com margarina e farinha de trigo, coloque parte da massa e coloque todo o recheio aos poucos, cubra toda a massa com o recheio.

Coloque o restante da massa e polvilhe orégano e manjeriço (desidratados) e leve ao forno para assar, forno preaquecido, 180°C por 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52112-torta-de-frango-e-calabresa.html>