

TORTA DE FRANGO COM CREME DE LEITE E MUSSARELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

3 xícaras de leite

1 xícara de óleo

1 colher de pó royal

1 caldo de galinha

1 colher de chá de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

2 tomates

1 cebola

Alho a gosto

1 lata de milho verde

1 lata de creme de leite

tempero a gosto

300 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola o alho, coloque o peito de frango desfiado, refogue o frango com a água do milho, refogue ele a seu gosto.

Acrescente o milho, depois de tudo refogado, desligue o fogo e coloque o creme de leite.

Faça a massa batendo os 7 primeiros ingredientes no liquidificador, unte uma assadeira, coloque uma parte da massa, o frango refogado, a mussarela, depois a outra parte da massa.

Coloque em forno médio em por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52338-torta-de-frango-com-creme-de-leite-e-mussarela.html>