

TORTELETES DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 ovos em temperatura ambiente
- 1 xícara de chá de margarina em temperatura ambiente
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

- Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 tomates, sem pele e sementes
- 1 xícara de chá de azeitonas verdes picadas
- 2 envelopes de Sazón verde
- 1 colher de sobremesa de alho triturado
- Sal a gosto
- 1 caixa de creme de leite
- Orégano a gosto
- Cheiro verde picado
- 250 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Frite o alho em azeite, adicione o frango desfiado, o sazón, misture bem. Desligue o fogo. Junte os tomates, as azeitonas picadas, orégano, o cheiro verde e incorpore bem. Misture o creme de leite e reserve.

MASSA:

Massa: Em uma tigela grande, coloque os ingredientes secos.

Junte os ovos e a margarina. Sove até obter uma massa lisa e homogênea. Forre o fundo e as laterais de mini formas com a massa e distribua o recheio reservado. Espalhe a mussarela e um pouco de orégano (opcional).

Leve ao forno médio (180°C) por 40 minutos, ou até que estejam douradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53962-torteletes-de-frango.html>