

# 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>