

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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