

# TORTA DE FRANGO OU CARNE

## INGREDIENTES

### PARA A MASSA:

Para a massa:  
4 ovos  
4 xícaras (chá) de leite  
2 xícara (chá) de óleo  
4 xícaras (chá) de farinha de trigo  
2 colher (sopa) de fermento em pó  
queijo mussarela ralado a gosto  
sal a gosto

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio:  
½ kg de frango/carne desfiado  
2 tomates  
1 cebola  
½ pimentão  
200 g de extrato de tomate  
2 colheres (sopa) de óleo  
200 g de requeijão  
1 lata de ervilha  
1 lata de milho  
1 lata de azeitonas

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea.

### RECHEIO:

Recheio: Aqueça o óleo e coloque os pedaços de frango/carne já temperados. Deixe dourar. Junte os temperos picados, a água e tampe a panela para que a carne fique bem cozida. Após cozinhar desfie e misture o requeijão, o extrato de tomate, a ervilha (se quiser) o milho (se quiser) e a azeitona (se quiser).

## MONTAGEM:

Montagem: Em uma fôrma refratária untada e polvilhada com farinha de trigo, coloque a metade da massa, cubra com todo o recheio. Coloque o restante da massa por cima. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura moderada por 45 minutos.

Sirva fria ou morna. Rende dois tabuleiros. Coloque camadas finas da massa mais ou menos 2 centímetros de espessura, no ato da montagem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54842-torta-de-frango-ou-carne.html>