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