

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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