TORTA DE FRANGO DA D. ELOISA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 xícaras de farinha de trigo

5 colheres de margarina com sal

1 iogurte

RECHEIO:

Recheio:1 frango

1 tomate

1 lata de ervilha

palmito

azeitonas

sal a gosto

caldo de galinha

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Tempere o frango com sal, cebola e caldo de galinha. Depois de temperado coloque na panela de pressão, com pouca água, por uns 15 minutos.

Desfie o frango e coloque na panela com os demais ingredientes.

Você pode colocar no recheio 2 colheres de farinha diluída no leite para ficar mais cremoso.

Coloque um pouco da massa em uma forma desmontável, o recheio frio e depois o restante da massa já aberta para cobrir em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55197-torta-de-frango-da-d-eloisa.html