

TORTA DE FRANGO COM MOLHO TIPO CATUPIRY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 280 g de farinha de trigo sem fermento

10 g de amido de milho (maisena)

100 g de margarina

6 g de fermento quimico (pó royal)

100 ml de leite

1 cebola

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 colher de manteiga

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

1/2 pimentão picado

1 colher de sazon ou caldo knorr em pó

500 ml de leite

3 colheres e meia de amido de milho (maisena)

200 g de queijo mussarela ralada

2 caixas de creme de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango

1 lata de milho verde

1 copo de azeitonas picadas sem caroço

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO (TIPO CATUPIRY):

Molho branco (tipo catupiry): Bata no liquidificador bata as 3 colheres de maisena com 500ml de leite (reserve).

Na panela coloque: a margarina, a cebola, o alho e o pimentão passe até murchar, despeje a mistura líquida do liquidificador e misture sem para até engrossar, ao engrossar desligue o fogo e deixe esfriar um pouco, acrescente

o creme de leite e misture, acrescente a mussarela e misture (reserve).

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe e desfie um peito de frango, com temperos a gosto, após desfiado acrescente o milho e a azeitona e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Unte a forma com manteiga e enfarinhe.

Cubra todo o fundo da forma com a massa.

Em seguida coloque o recheio espalhe uniformemente.

Despeje o molho branco, cubra com a massa e pincele com gema de ovo, polvilhe queijo por cima e leve para assar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56061-torta-de-frango-com-molho-tipo-catupiry.html>