

TORTA DE MASSA PODRE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 ovo inteiro

2 peitos de frango médios, 1,5 kg

1 lata de ervilha

1 lata de milho

150 g de mussarela

8 azeitonas pretas

Sal a gosto

Cheiro verde

Pimenta-do-reino

1 folha de louro

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma redonda de fundo removível espalhe a massa no fundo e nas laterais e reserve o restante da massa para cobrir.

Em uma tigela coloque o frango desfiado, a ervilha, o milho verde, 4 azeitonas picadas e cheiro verde a gosto, misture tudo.

Coloque na forma o bata o ovo com a mussarela e jogue em cima do recheio para finalizar.

Pegue o restante da massa, faça várias tiras enroladas e cubra a torta com o formato do jogo da velha, não precisa untar.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56216-torta-de-massa-podre.html>