TORTA DE FRANGO CREMOSA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

Massa
3 ovos
1/2 xícara de óleo ou azeite
1 xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
Recheio
1 peito de frango desossado e sem pele
2 caldos de galinha
água para cozinhar
2 tomates sem sementes e cortada em cubos
1 cebola cortada em cubos
azeitonas a gosto
pimenta a gosto
sal a gosto
200 g requeijão
6 fatias de muçarela
orégano a gosto
MODO DE PREPARO
Massa
Depois, acrescente a farinha e o sal (para não pesar)
Recheio
Cozinhe por 30 minutos em fogo médio e depois desfie o frango
Descarte a água que sobrou
Dica
Na mesma panela, refogue o frango desfiado, com cebola, tomates e azeitonas
Acrescente pimenta e sal a gosto
Montagem

Na sequência, deposite o recheio em colheradas

Em cima do recheio, acrescente colheradas generosas de requeijão e cubra com muçarela

Acrescente o restante da massa que sobrou em cima da muçarela e, com ajuda de uma colher, espalhe para tampar todo o queijo

Salpique orégano e leve ao forno médio 200° C, por cerca de 40 minutos ou até que doure

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5779-torta-de-frango-cremosa-com-requeijao.html