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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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