# TORTA DE MUSSARELA E PRESUNTO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

3 xícaras de farinha de trigo

2 tomates 1 cebola

500 g de mussarela

500 g de presunto

1 coentro

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

1 pacote de azeitona

1 tablete de caldo de galinha

1 pimentão

1 colher de manteiga

1 xícara de água

sal a gosto

1 xícara de leite

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com o caldo de galinha aproximadamente 20 minutos

Depois desfie todo o frango e misture com o tomate, a cebola, o pimentão e o coentro

Refogue tudo e reserve

Prepare a massa em um recipiente fundo

Adicione a farinha de trigo, uma pitada de sal, a manteiga, o leite e a água

Misture bem até a massa ficar homogênea

Depois pegue uma forma do tamanho médio e espalhe bastante manteiga até ficar bem espalhada

Depois coloque um pouco da massa e adicione o frango refogado por cima

Corte o queijo e presunto em cubos e coloque por cima do frango

Junte o restante da massa por cima até cobrir todo recheio e salpique queijo ralado com orégano por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8268-torta-de-mussarela-e-presunto.html