

TORTA DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA

3 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 1/2 xícara (chá) de leite

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado (opcional)

sal a gosto

RECHEIO

2 colheres de óleo

2 dentes de alho picado

1 cebola média picada

4 tomates sem pele e sem sementes, picados

1 peito de frango grande, cozido e desfiado

Milho, ervilha, azeitona e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Adicione os tomates e quando eles começarem a desmanchar desligue o fogo

Corrija o sal

MASSA

Adicione aos poucos a farinha de trigo

Acrescente o sal, o fermento e o queijo ralado

Bata até obter uma massa homogênea

OBS

Em uma forma untada e polvilhada coloque uma parte da massa

Por cima distribua o recheio

Cubra com o restante da massa

Polvilhe orégano sobre a massa

Bon appétit

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1082-torta-de-frango.html>