

TORTA DE FRANGO CREMOSA SEM FARINHA, PRA COMER SEM CULPA!

INGREDIENTES

Recheio

- 1/2 cebola picadinha
- 2 dentes de alho picadinhos
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite de oliva
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- Sal, pimenta-do-reino e colorau
- 1 pote de requeijão
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 lata de milho escorrido
- Salsa picadinha
- 200 g de muçarela fatiada para cobrir

Massa

- 3 ovos
- 100 ml de óleo ou azeite de oliva
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de polvilho doce
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Recheio

Refogue a cebola e o alho no óleo ou azeite em fogo médio. Adicione o frango desfiado e refogue um pouco mais.

Tempere com sal, pimenta-do-reino e colorau a gosto (ou outros temperos) e incorpore o requeijão, o creme de leite e o milho.

Misture até começar a ferver e, fora do fogo, salpique salsinha a gosto. Deixe amornar.

Massa

Bata os ovos com o azeite, o leite e o sal no liquidificador. Aos poucos e ainda batendo, junte o polvilho e bata até homogeneizar. Adicione o fermento e bata somente para misturar.

Despeje metade da massa em fôrma redonda (22 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com polvilho.

Distribua o recheio, espalhe a muçarela e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar. Aguarde uns 10 minutos para desenformar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14078-torta-de-frango-cremosa-sem-farinha-para-comer-sem-culpa.html>