

A TORTA SALGADA MAIS FÁCIL E MAIS GOSTOSA DO MUNDO!

INGREDIENTES

RECHEIO:

- 1 peito de frango
- 3 tomates sem sementes
- 1 cebola média
- 3 palmitos em rodela
- 1 lata de milho
- 1/2 xícara de chá de azeitonas sem caroço e em rodela
- salsinha a gosto
- sal a gosto

MASSA:

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 ovos
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 xícara de óleo
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola com o tomate.

Acrescente o frango desfiado, o milho, a azeitona, o palmito, o sal e por último a salsinha.

Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa.

Unte uma assadeira com margarina e coloque metade da massa.

Acrescente o recheio e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14281-a-torta-salgada-mais-facil-e-mais-gostosa-do-mundo.html>