

# VOCÊ SABE FAZER UMA TORTA DE FRANGO SEM FARINHA? ESSA RECEITA FICA DELICIOSA E PERFEITA!

## INGREDIENTES

Para o recheio

1 cebola média picada

3 dentes de alho picadinhos

1 folha de louro

500 g de peito de frango cozido e desfiado

1 colher de sopa de colorau

2 colheres de sopa de azeitonas verdes picadas

1/2 xícara de chá do caldo do cozimento do frango (ou água)

azeite, pimenta-do-reino e sal a gosto

Para a massa

3 ovos inteiros

2 caixas de creme de leite

1 lata de milho verde (170 g)

1/2 xícara de chá de fubá

1/2 colher de sopa de fermento químico em pó

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Do recheio

Em uma panela, frite a cebola, o alho e o louro em azeite até dourar levemente.

Acrescente o peito de frango cozido e desfiado e tempere com o colorau, a pimenta-do-reino e o sal.

Adicione as azeitonas verdes picadas e o caldo do cozimento do frango e deixe refogar até a água secar, mas com o frango ainda úmido.

Retire a folha de louro do recheio de frango e reserve.

Da massa

Em um liquidificador, coloque os ovos, o creme de leite, o milho verde e o fubá.

Bata tudo muito bem, até que o milho fique bem trituradinho.

Adicione o sal e o fermento químico em pó e misture delicadamente com uma espátula.

Da montagem Despeje metade da massa em uma forma untada e enfarinhada com fubá.

Espalhe o recheio de frango por cima e cubra com o restante da massa.

Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por 35 minutos, ou até dourar.

Sirva essa delícia de torta de frango sem farinha super leve ainda quentinha!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15852-voce-sabe-fazer-uma-torta-de-frango-sem-farinha-essa-receita-fica-deliciosa-e-perfeita.html>