

TORTA DE FRANGO CREMOSA

INGREDIENTES

Recheio

- 500 g de peito de frango sem pele
- 1/2 pote de requeijão cremoso
- 1/2 litro de caldo do frango cozinhado
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 dente de alho amassado
- 1 cebola picada
- 3 colheres de extrato de tomate
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Massa

- 250 ml de leite
- 3/4 de xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- sal a gosto
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Recheio

- Desfie o frango (dica)
- Separe 1/2 litro de caldo do cozimento e reserve
- Refogue os demais ingredientes
- Quando estiver mais seco adicione o molho de tomate e misture

Massa

- Acrescente aos poucos a farinha, o sal e o fermento
- Despeje metade da massa em uma forma untada e adicione o recheio sobre ela
- Acrescente 2 colheres de sopa de requeijão por cima do recheio espalhando
- Cubra com o restante de massa e o queijo ralado
- Leve ao forno preaquecido (180° C) até dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1610-torta-de-frango-cremosa.html>