

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
Acrecente aos poucos a farinha, o sal e o fermento
Despeje metade da massa em uma forma untada e adicione o recheio sobre ela
Acrecente 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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