

RECEITA DA BISAVÓ, TORTA DE FRANGO MARAVILHA!!

INGREDIENTES

Ingredientes para a Massa:

3 xícaras (chá) de farinha de trigo (sem fermento)

1 xícara (chá) de óleo

3 ovos

3 colheres (sopa) de queijo ralado

2 xícaras (chá) de leite

sal a gosto

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Ingredientes para o Recheio de Frango:

1 peito de frango cozido e desfiado

1 colher (sopa) de margarina

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

1 tomate picado

1/2 xícara (chá) de molho de tomate

1/2 lata de milho verde

cheiro verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo do Recheio de Frango:

1. Numa panela, coloque a manteiga e leve ao fogo médio.
2. Depois que a manteiga derreter adicione a cebola, o alho e deixe dourar.
3. Em seguida adicione o peito de frango desfiado, sal, pimenta e deixe refogar um pouco.
4. Acrescente o tomate picado, o molho de tomate, o milho verde e refogue por 2 minutinhos.
5. Para finalizar, adicione o cheiro ver e misture bem.
6. Desligue o fogo e aguarde esfriar um pouco.

Modo de Preparo da Massa:

1. No liquidificador, junte todos os ingredientes, exceto o fermento.
2. Bata por cerca de 3 minutos.
3. Em seguida coloque o fermento e misture delicadamente.
4. Despeje metade da massa numa forma untada e enfarinhada.
5. Coloque o recheio por cima e cubra com o restante da massa.
6. Leve ao forno preaquecido, 180°C, por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16913-receita-da-bisavo-torta-de-frango-maravilha.html>