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

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo do Recheio de Frango:

cheiro verde picado a gosto

- 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, 180ºC, por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.
- ©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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