

TORTA FÁCIL DE FRANGO COM PALMITO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cozido e desfiado

1 vidro de palmito

1 lata de milho (escorrer a água do milho antes de acrescentar ao recheio)

2 dentes de alho picados

1 cebola grande picada

3 tomates picados

sal e pimenta do reino a gosto

tempero verde a gosto

1 copo de requeijão cremoso

2 copos e 1/2 de leite (medir pelo copo de requeijão)

12 colheres de farinha de trigo sem fermento

1/2 copo de óleo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

2 colheres de manteiga ou margarina (de marca boa)

2 ovos

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga ou margarina em uma panela grande, e refogue o alho, a cebola e os tomates até formar um molho de cor avermelhada

Após isso, mantenha a panela no fogo e acrescente ao refogado o palmito picado, o milho escorrido e o frango desfiado

Mexa bem, até incorporar bem os temperos com os outros ingredientes do recheio

Acrescente o requeijão cremoso e misture

Prove para poder regular o sal (as vezes não precisa adicionar mais sal, pois o frango já deve ser cozido com sal, e alguns dos demais ingredientes também possuem sal)

Reserve

Você pode utilizar um liquidificador ou fazer ao modo manual

Coloque no liquidificador ou em uma tigela

A massa é assim prática mesmo e pode ser utilizada com diversos outros recheios de sua preferência

Montagem

Asse em forno pré aquecido a 200° C por aproximadamente 30 minutos, ou até massa estar de cor dourada

Pronto

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1814-torta-facil-de-frango-com-palmito.html>