

# TORTA SABOROSA DE FRANGO

## INGREDIENTES

### Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
  - 1 colher (chá) de sal
  - 2 colheres (sopa) de margarina sem sal gelada em cubinhos
  - 5 colheres (sopa) de banha gelada em cubinhos
  - 1 ovo
  - água gelada
- ### Recheio
- 2 cebolas média
  - 2 dentes de alho
  - 1 colher (sopa) margarina
  - 1 colher (sopa) de azeite
  - 1 peito de frango
  - 1 lata de milho verde escorrido
  - 1 cenoura
  - 2 tomates médios
  - 1 embalagem de cogumelos
  - 1/2 xícara (chá) de salsinha verde
  - 1/2 xícara (chá) de cebolinha verde
  - 1 colher (sopa) de molho inglês
  - sal e pimenta a gosto
  - 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
  - 1 xícara (chá) de leite
  - 50 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha peneire a farinha e o sal

Acrescente a margarina e a banha e misture com os dedos até obter uma farofa

Faça um buraco no meio da farofa e acescente o ovo batido

Misture com a farinha e vá acrescentando a água gelada, aos poucos, até dar liga

Enrole a massa em filme plástico e leve ao refrigerador por no mínimo 30 minutos

Aqueça uma panela grande com a manteiga e o azeite e refogue a cebola picada e o alho picado por uns 5 minutos

Adicione o frango cozido e desfiado, o milho, a cenoura picada e cozida, os tomates sem pele e sem semente picados, o cogumelo picado e refogado na manteiga e deixe cozinhar por uns 5 minutos

Acrescente a salsinha e a cebolinha picada e misture tudo muito bem

Dissolva a farinha no leite e despeje no refogado e deixe cozinhar até engrossar

Acrescente o molho inglês e misture bem

A consistência do refogado deve ser mais para firme

Acrescente sal e pimenta a gosto e misture tudo muito bem

Abra 2/3 da massa com um rolo de massa e forre o fundo e as laterais de um refratário de uns 23 cm de diâmetro

Acrescente o refogado e polvilhe com o queijo parmesão ralado,

Pincele com uma gema de ovo

Com a sobra da massa corte tiras, pincele com ovo e faça florzinhas para decorar a torta

Leve ao forno médio, preaquecido, por uns 40 minutos ou até a massa dourar

Deixe amornar por uns 5 minutos e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/389-torta-saborosa-de-frango.html>