

TORTA DE FRANGO DELICIOSA

INGREDIENTES

Ingredientes para massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 copos de leite
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (café) de sal
- 1 xícara (chá) de óleo de milho
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- farinha de rosca e queijo ralado para polvilhar

Ingredientes para o recheio

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 3 dentes de alho amassados
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (café) de orégano
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- salsinha e cebolinha a gosto
- 1 cebola média bem picada
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 4 tomates sem pele e semente
- 1 tata de ervilha
- azeitonas picadas (opcional)
- 1/2 copo de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador com exceção dos que são para polvilhar

Numa panela em fogo médio refogue o alho e o azeite, acrescente também o sal, o orégano, a pimenta e a cebola até dar uma dourada

Junte a salsa, a cebolinha a azeitona, o frango e os tomates e refogue por uns 15 minutos, vai ficar um molho ralo

Coloque a ervilha e misture

Dissolva bem em um copo a farinha de trigo no leite e junte ao molho do recheio, refogue por mais 5 minutos

Reserve e utilize depois de frio para a montagem da torta

Unte uma forma com óleo e farinha, despeje metade da massa na forma e salpique todo o recheio com auxílio das mãos sem misturar com a massa

Cubra com o restante da massa, não deixe nenhum ponto descoberto

Polvilhe com a farinha de rosca e o queijo ralado e leve ao forno pré

Sirva em temperatura morna

Dica

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3898-torta-de-frango-deliciosa.html>