

TORTA DE FRANGO COM REQUEIJAO

INGREDIENTES

margarina e farinha de trigo para untar a gosto
salsinha para decorar a gosto
1 e 1/2 xícaras (chá) de leite
3 colheres (sopa) de manteiga
2 unidades de ovo
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
100 gramas de parmesão ralado
1 colher (sopa) de fermento químico
250 gramas de requeijão cremoso
4 colheres (sopa) de azeite
2 unidades de cebola picada
1/2 colher (sopa) de alho
1 unidade de pimentão verde picado
4 unidades de tomate sem pele e sem semente picados
3 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
1 lata de milho verde escorrido
sal e pimenta-do-reino a gosto
3 colheres (sopa) de salsinha picada

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite, a manteiga, o ovo, a farinha e o queijo parmesão
Junte o fermento e misture com uma colher
Espalhe metade da massa em um refratário médio untado
Coloque o recheio por cima e cubra com a massa restante
Leve ao forno médio, pré
Se desejar, decore com salsa
Em uma panela, aqueça o azeite em fogo médio e frite a cebola e o pimentão até ficarem macios
Junte o alho, o tomate e refogue por mais 3 minutos
Acrescente o frango desfiado, o milho, o sal e a pimenta
Desligue, misture a salsa, o requeijão e espere esfriar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5569-torta-de-frango-com-requeijao.html>