

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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