

TORTA DE MUSSARELA E PRESUNTO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
3 xícaras de farinha de trigo
2 tomates 1 cebola
500 g de mussarela
500 g de presunto
1 coentro
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 pacote de azeitona
1 tablete de caldo de galinha
1 pimentão
1 colher de manteiga
1 xícara de água
sal a gosto
1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com o caldo de galinha aproximadamente 20 minutos
Depois desfie todo o frango e misture com o tomate, a cebola, o pimentão e o coentro
Refogue tudo e reserve
Prepare a massa em um recipiente fundo
Adicione a farinha de trigo, uma pitada de sal, a manteiga, o leite e a água
Misture bem até a massa ficar homogênea
Depois pegue uma forma do tamanho médio e espalhe bastante manteiga até ficar bem espalhada
Depois coloque um pouco da massa e adicione o frango refogado por cima
Corte o queijo e presunto em cubos e coloque por cima do frango
Junte o restante da massa por cima até cobrir todo recheio e salpique queijo ralado com orégano por cima

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8268-torta-de-mussarela-e-presunto.html>