

# 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>