

TORTA DE FRANGO E PALMITO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

Para a massa

2 xícaras de trigo

1 xícara de leite integral

3 ovos

1/2 de óleo vegetal

1 tablete de caldo de galinha

1 colher (chá) de sal branco

1 colher (sopa) de fermento

Para o recheio

1 peito de frango e meio (1 kg)

1 vidro de palmito picado

100 g de azeitona fatiada

1 pote de requeijão

100 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

No liquidificador misture os ovos, o leite, o óleo, o tablete de caldo, o trigo e o sal

Bata tudo até dissolver bem o trigo e formar uma massa molinha e lisa

Por último, junte o fermento e mexa com a colher até se misturar a massa

Unte uma forma tradicional retangular com óleo e despeje metade da massa nela

O frango deve ser cozido e desfiado, tempere a gosto

Fica um diferencial colocar cheiro

Com o frango pronto, espalhe todo o frango por cima da massa que está na forma, em seguida vá colocando bolinhas de requeijão com a colher por toda a forma, até acabar o requeijão

Com o frango e o requeijão por cima, adicione os palmito picados por cima do requeijão, use o vidro todo

Depois de ter colocado o palmito, coloque as azeitonas por cima do palmito

Leve a forma ao forno alto por 20 minutos ou até que as beiradinhas comecem a dourar

Depois de fazer, me fala se ficou boa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2372-torta-de-frango-e-palmito-com-requeijao.html>