

TORTA SABOROSA DE FRANGO

INGREDIENTES

Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal gelada em cubinhos
- 5 colheres (sopa) de banha gelada em cubinhos
- 1 ovo
- água gelada

Recheio

- 2 cebolas média
- 2 dentes de alho
- 1 colher (sopa) margarina
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 peito de frango
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 cenoura
- 2 tomates médios
- 1 embalagem de cogumelos
- 1/2 xícara (chá) de salsinha verde
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha verde
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- sal e pimenta a gosto
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha peneire a farinha e o sal

Acrescente a margarina e a banha e misture com os dedos até obter uma farofa

Faça um buraco no meio da farofa e acrescente o ovo batido

Misture com a farinha e vá acrescentando a água gelada, aos poucos, até dar liga

Enrole a massa em filme plástico e leve ao refrigerados por no mínimo 30 minutos

Aqueça uma panela grande com a manteiga e o azeite e refogue a cebola picada e o alho picado por uns 5 minutos

Adicione o frango cozido e desfiado, o milho, a cenoura picada e cozida, os tomates sem pele e sem semente picados, o cogumelo picado e refogado na manteiga e deixe cozinhar por uns 5 minutos

Acrescente a salsinha e a cebolinha picada e misture tudo muito bem

Dissolva a farinha no leite e despeje no refogado e deixe cozinhar até engrossar

Acrescente o molho inglês e misture bem

A consistência do refogado deve ser mais para firme

Acrescente sal e pimenta a gosto e misture tudo muito bem

Abra 2/3 da massa com um rolo de massa e forre o fundo e as laterais de um refratário de uns 23 cm de diâmetro

Acrescente o refogado e polvilhe com o queijo parmesão ralado,

Pincele com uma gema de ovo

Com a sobra da massa corte tiras, pincele com ovo e faça florzinhas para decorar a torta

Leve ao forno médio, preaquecido, por uns 40 minutos ou até a massa dourar

Deixe amornar por uns 5 minutos e sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/389-torta-saborosa-de-frango.html>