

TORTA DE GALINHA

INGREDIENTES

Massa

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
120 g de margarina ou manteiga
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de cachaça
água gelada

Recheio

4 sobrecoxas cozidas e desfiadas
2 cebolas média picadas
2 tomates
2 dentes de alho
3 colheres (sopa) de óleo
1 xícara (chá) de vinho branco seco
1 colher (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de cebolinha verde
2 colheres (sopa) de salsinha
1 colher (chá) de cominho
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Acrescente a manteiga em temperatura ambiente e cortada em pedacinhos
Coloque o sal e a cachaça e misture tudo fazendo com que a manteiga incorpore a farinha
Acrescente aos pouco a água gelada até obter o ponto da massa
Essa deve ser homogênea e lisa
Não sove a massa, apenas misture tudo muito bem
Reserve

Recheio

Acrescente a galinha desfiada e deixe fritar um pouco

Adicione os tomates sem pele e picados e tempere com sal e pimenta a gosto

Misture tudo muito bem e deixe refogar por alguns minutos até o tomate amolecer

Dissolva a farinha de trigo no vinho branco e junte ao refogado

Mexa bem e deixe cozinhar até o molho engrossar

Quando desligar o fogo acrescente a cebolinha e a salsinha picada e misture tudo muito bem

Reserve

Montagem

Espalhe o recheio e polvilhe com queijo parmesão ralado

Abra o resto da massa e cubra e cubra o refratário, grudando bem as bordas, de modo que o recheio fique bem fechado

Pincele a massa com uma gema crua e com os retalhos da massa que sobrar enfeite a torta fazendo pequenas florzinhas

Leve ao forno médio por uns 35 minutos ou até dourar

Sirva em seguida com uma boa salada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/518-torta-de-galinha.html>