



# RECEITAS DA FIA

## Torta de frango de liquidificador

[www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-frango-de-liquidificador](http://www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-frango-de-liquidificador)

Faça em apenas 35 minutinhos essa receita que sua família vai amar. **Torta de frango de liquidificador**

 35 min

 15 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 250 ml de óleo de soja
- 500 ml de leite
- 4 ovos
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de café de sal
- 2 colheres de café de fermento
- 30 g de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de orégano

#### RECHEIO

- 1 peito de frango grande desfiado sem pele e sem osso (cozido por 30 minutos em panela de pressão)
- 1 lata de palmito picado
- 1 lata de mix de ervilha com milho
- 100 ml de molho de tomate
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- azeitonas a gosto
- orégano a gosto

## Modo de Preparo

### RECHEIO

1. Misture todos os ingredientes em uma bacia grande até obter uma consistência firme.
2. Reserve.

### MASSA

1. Reserve o queijo.
2. No liquidificador, bata o restante dos ingredientes da massa e acrescente por último o fermento.
3. Despeje metade da massa em uma forma grande de inox ou alumínio, untada com manteiga.
4. Adicione todo o recheio por cima e em seguida cubra com o restante da massa.
5. Polvilhe queijo parmesão e coloque para assar em forno alto (220° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

Dica: Se achar que a massa da torta ficou pesada para o seu liquidificador, você pode primeiramente bater os ingredientes líquidos no liquidificador e depois misturar com os secos em um recipiente, batendo bem com um fuê.