



Torta de frango especial

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-frango-especial

Aprecie cada pedacinho de uma torta de frango irresistível, feita com todo o carinho e repleta de sabor que aquece o coração. Permita-se desfrutar desta delícia que vai transformar sua refeição em um momento especial.

Torta de frango especial

 70 min

 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 [ovos](#)
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 xícara de chá de óleo
- 2 colheres de sopa de [amido de milho](#)
- 1 colher de chá de sal
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

RECHEIO

- 400 g de peito de [frango](#) cozido e desfiado
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 2 tomates picados
- Colorau a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 latinha de [milho](#) em conserva
- 1 latinha de [ervilha](#) em conserva
- Cheiro-verde a gosto
- Óleo

Modo de Preparo

RECHEIO

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho.
2. Adicione os tomates e deixe fritar um pouco.
3. Tempere com colorau, sal e pimenta a gosto. Em seguida, adicione o milho e a ervilha e misture bem.
4. Incorpore o frango cozido e desfiado, mexendo para que o molho formado reduza um pouco.
5. Finalize adicionando cheiro-verde, mexa, desligue o fogo e reserve.

MASSA

1. Em um recipiente, bata os ovos e adicione o leite, o óleo, o amido de milho e o sal, misturando bem (bata tudo no liquidificador, se preferir).
2. Acrescente aos poucos a farinha de trigo e bata até obter uma massa homogênea.
3. Por último, adicione o fermento em pó e misture delicadamente.
4. Despeje metade da massa em uma forma untada e adicione o recheio de frango por cima.
5. Cubra com o restante da massa e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.
6. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e sirva essa deliciosa torta de frango superfácil!

Veja também:

Separamos uma coleção com [12 deliciosas receitas com frango](#) para você!