



Torta de frango com creme de leite e mussarela

Tempo de Preparo:
Rendimento:

30min
10 porções

Receita enviada por:
lucimara

Ingredientes

Massa:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 ovos
- 3 xícaras de leite
- 1 xícara de óleo
- 1 colher de pó royal
- 1 caldo de galinha
- 1 colher de chá de sal

Recheio:

- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 tomates
- 1 cebola
- Alho a gosto
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de creme de leite
- tempero a gosto
- 300 g de mussarela

Modo de preparo:

1. Em uma panela refogue a cebola o alho, coloque o peito de frango desfiado, refogue o frango com a água do milho, refogue ele a seu gosto
2. Acrescente o milho, depois de tudo refogado, desligue o fogo e coloque o creme de leite
3. Faça a massa batendo os 7 primeiros ingredientes no liquidificador, unte uma assadeira, coloque uma parte da massa, o frango refogado, a mussarela, depois a outra parte da massa
4. Coloque em forno médio em por cerca de 30 minutos

Esta receita está disponível na página <http://www.tudogostoso.com.br/receita/131223-torta-de-frango-com-creme-de-leite-e-mussarela.html>