

Super Receitas



Torta de Frango

Massa:

- 3 ovos
- 2 copos de leite
- 1 copo de óleo
- 2 colheres de sobremesa de fermento em pó
- 1 colher de sobremesa de sal
- 2 colheres de sopa de orégano
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- 3 xícaras de farinha de trigo

Recheio:

- 500 g de batata
- 200 g de requeijão ou catupiry
- 1 tomate grande sem semente picado
- 2 ovos cozidos
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2/3 de um vidro de palmito picado
- 2 colheres de orégano
- 50 ml de leite
- 1 colher de margarina
- Sal a gosto
- 2 colheres de molho de tomate
- 1 sachê de tempero para carne



Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador por aproximadamente 10 minutos, ou até obter uma massa homogênea e reserve. Cozinhe as batatas e faça um purê usando o leite e a margarina, com o fogo já desligado acrescente o requeijão, os tomates, o palmito, os ovos picados e o orégano e mexa bem.

Refogue o frango com o tempero para carne e o molho de tomate e junte ao creme de batatas, unte uma assadeira ou refratário de vidro e coloque metade da massa, em seguida espalhe o recheio e cubra com o restante da massa. Leve ao forno pré-aquecido a 210°C e deixe assar por aproximadamente 40 minutos ou até dourar