



torta de frango

torta de frango  
( sem farinha de trigo )

recheio:

1/2 cebola picadinha

2 dentes de alho picadinhos

2 colheres (sopa) de óleo ou  
azeite de oliva

1 peito de frango cozido e  
desfiado com Sal, pimenta-do-  
reino e colorau

1 pote de requeijão

1 caixinha de creme de leite (200 g)  
1 lata de milho escorrido Salsa

massa:  
picadinha 200g de muçarela  
fatiada para cobrir

3 ovos

100 ml de óleo ou azeite de oliva

1 xícara (chá) de leite

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de polvilho doce 1  
colher (sopa) de fermento

químico em pó

## modo de preparo:

### **Recheio**

**Refogue a cebola e o alho no óleo ou azeite em fogo médio.**

**Adicione o frango desfiado e refogue um pouco mais.**

**Tempere com sal, pimenta-do-reino e colorau a gosto (ou outros temperos) e incorpore o requeijão, o creme de leite e o milho. Misture até começar a ferver e, fora do fogo, salpique salsinha a gosto. Deixe amornar. Massa Bata os ovos com o azeite, o leite e o sal no liquidificador. Aos poucos e ainda batendo, junte o polvilho e bata até homogeneizar. Adicione o fermento e bata somente para misturar. Despeje metade da massa em fôrma redonda (22 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com polvilho. Distribua o recheio, espalhe a muçarela e cubra com o**

**restante da massa. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar. Aguarde uns 10 minutos para desenformar e servir.**