

## Torta de frango

por Receitas e Mais

---

### Rendimento:

8 porções.

### Ingredientes:

#### Massa:

- 3 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo;

- 1 gema;

- 3 tabletes de margarina;

- 3 colheres (sopa) de água gelada.

#### Recheio:

- 3 xícaras e meia (chá) de água;

## **Torta de frango**

por Receitas e Mais

---

- 2 cubos de caldo de galinha;
- 1kg de peito de galinha desossado;
- 2 colheres (sopa) de margarina;
- 1 tomate médio picado;
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 100g de azeitonas verdes picadas;
- 100g de cogumelos em conserva picados;
- 1/2 xícara (chá) de salsinha picada.

### **Para pincelar:**

- 1 gema.

### **Modo de preparo:**

## Torta de frango

por Receitas e Mais

---

### **Massa:**

Em uma vasilha, misture a farinha, a gema, a margarina e a água. Amasse com a ponta dos dedos até formar uma massa lisa e homogênea. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

### **Recheio:**

Em uma panela, ferva 3 xícaras (chá) de água e dissolva o caldo de galinha. Acrescente o frango e cozinhe por cerca de 20 minutos ou até ficar macio. Escora, desfie e reserve o caldo. Preaqueça o forno em temperatura de 180 graus. na mesma panela, derreta a margarina em fogo médio e refogue o tomate. Acrescente o frango e o caldo reservados e cozinhe em fogo médio, mexendo de vez em quando, até secar. Dissolva a farinha na água restante e junte o refogado. Cozinhe, mexendo sempre, até engrossar. Junte as azeitonas, os cogumelos e a salsinha. Deixe esfriar. Divida a massa em 2 partes. Abra metade com o rolo e forre o fundo e as laterais de uma fôrma desmontável (24 cm de diâmetro). Coloque o recheio, abra a massa restante e cubra a torta. Pincele com a gema e leve ao forno por cerca de 35 minutos ou até dourar.

Fonte: Receitas Knorr