



Torta de Milho Verde com Frango

Ingredientes:

Massa:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- sal a gosto



Recheio:

- 1 lata de milho verde (300g)
- 2 peitos de frango (800g)
- 2 tomates médios
- 2 cebolas médias
- 3 colheres (sopa) de molho de tomate

Preparo:



Massa:

- Bater todos os ingredientes da massa no liquidificador.
- Despejar a metade da massa numa forma grande untada.

Recheio

- Refogar o frango e depois desfiar.
- Retirar as sementes dos tomates e fazer um molho usando a cebola e o restante dos ingredientes.
- Colocar o recheio sobre a massa, na forma untada.
- Cobrir o recheio com o restante da massa.
- Assar até dourar.



Fonte: <http://www.paragonbrasil.com.br/conteudo.php?item=1990>