



Torta de Frango Cremosa



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:15

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	3 colheres (sopa)	45 g
Ovo	1 unidade	50 g
Água	5 colheres (sopa)	75 ml
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
AJI-NO-MOTO®	1 colher (chá)	4 g
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g
Gema de ovo	1 unidade	20 g

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tomate (sem pele e sem sementes [concassé], picado)	2 unidades pequenas	120 g
Peito de frango (cozido e desfiado)	4 xícaras de chá (chá)	400 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Tempero SAZÓN® Profissional Aves	2 colheres (chá)	10 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Requeijão culinário	1 xícara (chá)	200 g
Muçarela (ralada)	2 e meia xícaras (chá)	250 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a manteiga, o ovo, a água, o óleo, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e misture. Junte a farinha de trigo, aos poucos, e sove até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra com filme-plástico e deixe descansar na geladeira por 15 minutos.
- 2.** Enquanto isso, faça o recheio: em uma frigideira média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até dourar. Acrescente o tomate, o frango desfiado, a salsa, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e refogue por mais 2 minutos. Retire do fogo, adicione o requeijão culinário e a muçarela, misture e reserve para esfriar.
- 3.** Com o auxílio de um rolo, abra a massa, deixando-a bem fina (0,2 cm de espessura) e reserve parte da massa para cobrir. Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (24 cm de diâmetro), previamente untada e enfarinhada. Fure o fundo com um garfo e espalhe o recheio. Espalhe o recheio e cubra com a massa aberta para a tampa, fechando bem as laterais.
- 4.** Pincele a superfície com a gema e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.