

Torta de Fubá com frango



Tempo de preparo:
1h10

Rendimento:
16 porções

Tipo:
Tortas

Nível:
Fácil

Ingredientes

Massa:

1 xícara (chá) de farinha de Arroz Monsolí Solito

1 xícara (chá) e meia de leite desnatado

1 ovo

1 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) de fubá

1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio:

1 cebola pequena picada

250 g de filé de peito de frango cozido e desfiado

1 tomate médio picado sem pele e sem sementes

1 cenoura pequena ralada no ralo grosso

2 colheres (sopa) de salsinha picada

Modo de preparo

Recheio:

Unte e enfarinhe uma assadeira pequena (28 x 18 cm). Em uma panela média, refogue a cebola por 2 minutos. Junte o frango desfiado e frite rapidamente. Acrescente o tomate, a cenoura, e a salsinha, e refogue tudo por 2 minutos.

Massa:

Preaqueça o forno em temperatura média (180°C). No copo do liquidificador, coloque o leite, o ovo, o sal, e bata por 1 minuto. Junte a farinha de arroz, o fubá e vá batendo aos poucos até ficar homogêneo. Acrescente o fermento e misture delicadamente. Transfira metade da massa para a assadeira, espalhe o recheio reservado e cubra com a massa restante. Leve ao forno por 30 minutos, ou até dourar levemente. Retire a torta do forno e sirva quente ou fria.

Dica: se desejar, acrescente 1 lata de milho ao recheio.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br