



Torta de frango com Queijo Cottage

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 4 a 6 Porções

Ingredientes

Massa:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 200 g de Manteiga Tablete Sem Sal Tirolez gelada cortada em cubos
- 1 ovo
- Uma pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de água gelada, se necessário

Recheio:

- 500 g de frango cozido e desfiado (peito ou sobrecoxa)
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 dentes de alho picado
- ½ unidade de cebola picada
- ½ xícara (chá) de salsinha
- Sal e noz-moscada a gosto
- 200 g de Queijo Cottage Tirolez
- Gema para pincelar a massa

Modo de Preparo

Para a massa: misture farinha, ovo e sal.

Coloque a Manteiga Sem Sal Tirolez em pedacinhos, aos poucos, até obter uma massa homogênea (se necessário coloque a água até a massa ficar lisa).

Faça uma bolinha e reserve na geladeira.

Para o recheio: em uma panela, aqueça o azeite, refogue o alho e a cebola.

Adicione o frango e tempere com sal, pimenta, noz-moscada e salsinha.

Deixe esfriar. Aqueça o forno a 180 °C.

Montagem: abra a massa com o rolo e cubra o fundo de uma assadeira (com fundo removível).

Faça rolinhos com a massa e cubra a lateral.

Depois, coloque o recheio de frango e espalhe bem com uma colher.

Cubra o recheio com o Queijo Cottage Tirolez. Cubra com o restante da massa e, por fim, pincele as gemas de ovo e leve a torta para assar até dourar.