

# TORTA SALGADA/ SAVORY PIE

## Ingredientes

### *Massa*

- 2 xícaras de chá leite
- 2 xícaras de chá farinha de trigo
- 1 xícara de chá óleo de soja pode substituir por óleo de canola, girassol ou milho
- 2 unidades ovo
- 1 caixa creme de leite
- 50 g queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa fermento químico em pó

### *Recheio*

- 500 g peito de frango desfiado ou moído
- 100 g requeijão
- 1 lata milho verde
- 1 lata ervilha
- 50 g azeitona verde ou preta picadas
- 1 unidade tomate sem pele e sem semente, picado
- 1 unidade cebola picada
- 1 dente alho amassado
- 2 colheres de sopa azeite
- cheiro verde a gosto
- sal a gosto

## Preparo

### *Recheio*

1. Em uma panela, coloque o azeite e refogue a cebola e o alho. Adicione o frango (já desfiado ou moído) e finalize o preparo (Ao utilizar o frango





*moído, refogue e tempere a gosto. Acerte o sal.*

- 2. Acrescente os demais ingredientes e misture bem. Se preferir substitua os ingredientes do recheio por legumes de sua preferência.*
- 3. Reserve.*

#### **Massa**

- 1. Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador até ficar bem homogêneo.*
- 2. Despeje metade da massa em uma forma untada e polvilhada.*
- 3. Coloque todo o recheio em cima da primeira camada da massa, distribuindo bem.*
- 4. Despeje o restante da massa, cobrindo todo o recheio.*
- 5. Leve para assar em forno preaquecido em 180°C por 45 minutos ou até dourar em cima.*