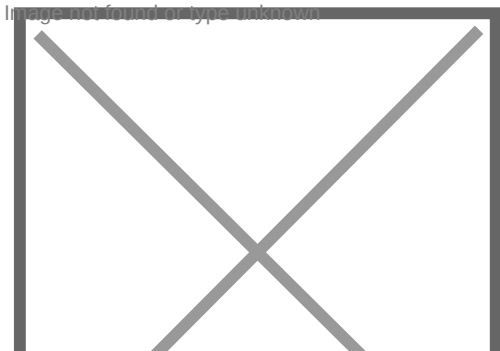




Torta de frango com bechamel



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:15

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	2 e meia xícaras (chá)	275 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
AJI-NO-MOTO®	meia colher (chá)	2 g
Manteiga sem sal	meia xícara (chá)	100 g
Água gelada	Água gelada	75 ml

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Filé de peito de frango (cozido e desfiado)	1 unidade grande	600 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (chá)	5 g
Sal	3 pitadas	1,2 g
Salsa (picada)	3 colheres (sopa)	15 g
Leite	3 xícaras (chá)	600 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	6 colheres (sopa)	60 g
Ovo	6 unidades	300 g
Muçarela (ralada)	1 e meia xícara (chá)	150 g

Modo de Preparo

1. Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a farinha de trigo peneirada, o sal, o AJI-NO-MOTO®, a manteiga e a água, e sove até obter uma massa lisa e homogênea. Embrulhe em filme plástico e deixe descansar na geladeira por 15 minutos.
2. Enquanto isso, prepare o recheio: em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente o frango, o Tempero SAZÓN® Profissional Verde e o sal, e refogue por mais 2 minutos. Retire do fogo, adicione a salsa, misture e reserve para esfriar.
3. Em uma panela pequena, coloque 500 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl pequeno, coloque o restante do leite, dissolva o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve para esfriar.
4. Divida a massa em 3 partes, abra e forre o fundo e as laterais de 3 formas redondas (21 cm de diâmetro) de fundo removível. Faça furos na massa com o auxílio de um garfo.
5. Em um bowl, coloque os ovos e o molho branco, e bata com um batedor de alumínio (“fouet”) até ficar homogêneo. Junte o frango refogado e misture. Disponha sobre as massas e salpique a muçarela pelas superfícies.
6. Retire o excesso de massa das laterais e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que o recheio fique firme.
7. Retire do forno e sirva quente ou fria.