



PRÊMIO MERENDA NOTA 10 2019 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



E.M. MANOEL ALEXANDRE DE LIMA

TORTA DE ABÓBORA COM FRANGO

INGREDIENTES:

Massa:

- ✓ 600g de abóbora
- ✓ 700g de farinha de trigo
- ✓ 200g de manteiga
- ✓ Sal a gosto

Recheio:

- ✓ 2 cebolas
- ✓ 6 dentes de alho
- ✓ 1 kg de frango desfiado
- ✓ ½ xícara de azeite
- ✓ 1 sachê de molho de tomate
- ✓ 2 copos de requeijão
- ✓ Talos de couve
- ✓ Casca de abóbora ralada
- ✓ Cheiro verde
- ✓ Sal a gosto
- ✓ 2 gemas para pincelar

MODO DE PREPARO:

Massa:

- ✓ Descasque a abóbora e corte em cubos, cozinhe;
- ✓ Depois de cozida, amasse a abóbora e faça um purê;
- ✓ Com o purê frio junte a manteiga, farinha e o sal;
- ✓ Sove até que solte das mãos;
- ✓ Coloque a metade da massa em um tabuleiro, forme uma base;

Recheio :

- ✓ Refogue o frango no azeite, cebola, alho e sal.
- ✓ Após acrescentar o molho de tomate, talos de couve, cascas de abóbora, requeijão e o cheiro verde
- ✓ Recheie a torta e cubra com a segunda metade da massa e pincele com gema de ovo
- ✓ Leve ao forno por 40 minutos

Rendimento: 30 porções