

FICHA TÉCNICA

Nome da preparação: Torta salgada de frango e PANCS

QUANTIDADES	INGREDIENTES DA MASSA
03 unidades	Ovo de galinha
½ Xícara	Azeite
01 Xícara	Fundo de legumes erva baleeira ou água
01 ½ Xícara	Farinha de arroz
01 Xícara	Amido de milho
15g	Fermento em pó
10g	Açafrão da terra
QB	Sal
1/4 Xícara	Orégano para decorar
QUANTIDADES	INGREDIENTES DO RECHEIO
01 Dente	Alho picado
01 Xícara	Beldroega
01 Xícara	Folhas de ora-pro-nobis
½ Unidade M	Cenoura picada
½ Unidade M	Abobrinha picada
½ Unidade M	Berinjela picada
01 unidade M	Tomate picado
QB	Sal
500 g	Peito de frango cozido e desfiado
01 Unidade M	Tomate para refogar o peito de frango
01 Unidade P	Cebola para refogar o frango
01 Dente	Alho picado para refogar o frango
QB	Sal para refogar o frango

Modo de preparo:

Para a massa:

- Bater as claras em neve. Reservar.
- No liquidificador, bater as gemas, o fundo de legumes, o azeite, o açafrão e sal no liquidificador. Adicionar a farinha de arroz e o amido de milho. Por ultimo o fermento em pó. Misturar as claras em neve.

Para o recheio.

- Deixar a berinjela de molho em água e sal por aproximadamente 15 minutos
- Refogar o peito de frango com o tomate, cebola, o alho e o sal.
- Misturar os demais ingredientes do recheio com o frango já refogado e a berinjela.

Para montagem da torta:

- Forrar o fundo da forminha com a massa, aproximadamente um dedo. Recheiar com o frango e as pancs. Cobrir o recheio com mais um pouco da massa. Finalizar com o orégano. Assar em forno pré-aquecido até que a massa esteja assada e a superfície corada.