

# Torta de Frango de Requeijão

## Ingredientes

- 1 peito de frango
- 1 lata de milho
- 1 copo de Requeijão Zero Lactose STEFANELLO
- 2 tomates
- 1/2 cebola
- 1 caldo de galinha
- 200g de Queijo Mussarela STEFANELLO
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite desnatado
- 1/2 xícara de óleo
- 3 ovos
- 50 g de Queijo Parmesão Ralado STEFANELLO
- alho poró
- sal e pimenta a gosto
- 1 colher (sopa) de fermento
- manteiga para untar

**Médio**

## Preparo

### > Massa:

- Bata no liquidificador a farinha, o leite, o óleo e os ovos, até ficar uma massa homogênea, mais para aguada.
- Se for preciso, acrescente um pouco mais de leite para ela ficar igual a um creme.
- Acrescente o fermento e misture com um garfo.
- Reserve.

### > Recheio:

- Cozinhe o peito de frango junto com o caldo de galinha.
- Desfie bem o frango e reserve 1 copo da água onde o frango foi cozido.
- Leve à uma panela, com um fio de óleo, a cebola cortada em pedaços pequenos, o sal, a pimenta e o alho poró.
- Faça um refogado: assim que os ingredientes começarem a fritar misture o frango, o milho e o copo com o caldo de cozimento do frango.
- Por último, acrescente o tomate bem picado em cubinhos.

### > Montagem:

- Unte uma forma de tamanho médio para grande com manteiga e farinha de trigo.
- Despeje metade da massa.
- Coloque todo o recheio.
- Cubra com uma camada de Requeijão Zero Lactose Stefanello e outra camada de Queijo Mussarela Stefanello por cima (igual à uma lasanha).
- Despeje o restante da massa e jogue o Queijo Parmesão Ralado Stefanello por cima de toda massa.
- Leve ao forno em temperatura média por aproximadamente 30 minutos, ou até dourar.