

Torta de Frango Cremoso Sem Glúten

10 porções



Fácil de preparar

● up to 80 Min.

**Ingredientes:****Para o Recheio:**

- 1 colher sopa de Amido de Milho
- 1 colher sopa de azeite
- 1 dente Alho
- 1 unidade cebolas média picada
- peitos de frango cozido e desfiado
- 2 unidades tomates sem semente picados
- 1 lata de milho verde
- ½ xícara chá de Água
- 200 g Cream Cheese light
- Sal
- pimenta do reino
- tomilhos fresco
- Salsa picada
- 1 unidade Gemas de Ovo

Para a Massa:

- 1 pacote Pão e Pizza Sem Glúten Dr. Oetker
- 1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo
- 4 colheres sopa de Óleo
- ¾ xícara chá de Água

Recheio:

1. Em uma panela média, coloque o azeite e refogue o alho, a cebola e o frango desfiado.
2. Junte os tomates picados, o milho verde e refogue por mais 5 minutos.
3. Acrescente o amido de milho dissolvido na água e cozinhe, sem parar de mexer, até que a mistura fique cremosa.
4. Retire do fogo e acrescente o cream cheese, o sal, a pimenta, o tomilho e a salsa. Misture e deixe esfriar.

Massa:

1. Coloque a mistura para pão e o fermento biológico em uma tigela, misture e acrescente o óleo e a água aos poucos.
2. Trabalhe a mistura, até obter uma massa homogênea e não esteja mais grudando nas mãos.
3. Cubra com papel filme e deixe descansar por cerca de 15 minutos.
4. Na sequência, com a ajuda de um rolo, abra a massa delicadamente, entre dois sacos plásticos.
5. Forre o fundo e as laterais de uma forma redonda (22 cm de diâmetro) com a massa. Reserve um pouco da massa para cortar em tiras e decorar a crostata.

Montagem:

1. Sobre a massa, coloque o recheio e decore com tiras de massa. Pincele com uma gema.
2. Leve ao forno, pré-aquecido à 180°C, por aproximadamente 45 minutos. Sirva ainda quente.