



## **Torta de purê com frango**

### **INGREDIENTES:**

- um quilo de batata cozida e amassada
- 700 g peito de frango cozido e desfiado
- 1 lata de milho
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 1 cebola média ralada
- 1 requeijão de bisnaga tipo "catupiry" ou requeijão de copo
- 200 ml de leite
- 2 colheres (sopa) margarina
- 1 colher (sopa) óleo
- gema de um ovo
- salsinha, cebolinha, oregano e sal a gosto

### **MODO DE PREPARO:**

- 1.** frite a cebola ralada em uma colher de óleo, acrescente o frango cozido e desfiado, a lata de milho e os temperos a gosto e deixe refogar até que esteja completamente macio.
- 2.** reserve.
- 3.** após amassar as batatas que já foram cozidas, tempere-as com sal e leve ao fogo baixo com 200ml de leite e o queijo ralado até que desgrude do fundo da panela.
- 4.** em uma travessa coloque a metade do purê, depois o recheio de frango e por cima deste coloque o requeijão sem apertar e de modo desproporcional e por último o restante do purê.
- 5.** pincele com uma gema de ovo levemente batida e polvilhe com queijo ralado e/ou cebolinha verde picadinha.
- 6.** leve ao forno por mais uns 10 minutinhos.
- 7.** sirva quente.