

TARTE DE FRANGO (SEM GLUTEN)



INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 3 OVOS
- 400 ML ÁGUA
- 200 ML AZEITE
- 1 1/2 CHÁVENA DE MAISENA
- 1 CHÁVENA DE FARINHA DE ARROZ
- 1 C.CHÁ SAL
- 1 C.SOPA FERMENTO EM PÓ QUÍMICO
- AZEITE E MAISENA PARA POLVILHAR
- PARA O RECHEIO:
- 2 CEBOLAS PICADAS
- 2 DENTE DE ALHO RALADO
- 1 ALHO FRANCÊS ÀS RODELAS
- 100 G COGUMELOS FRESCOS LAMINADOS
- 1 PEITO DE FRANGO AOS CUBOS (SEM PELE, GORDURA OU OSSOS)
- 1 CUBO DE CALDO DE GALINHA
- SAL Q.B.
- MANJERICÃO SECO Q.B
- PIMENTA Q.B.
- 100 G QUEIJO RICOTA

CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 250°C;
2. Untar um pirex com azeite e polvilhar com maisena;
3. No fogão, refogar a cebola, o alho e o alho francês, juntando em seguida o frango e os cogumelos; juntar o caldo e temperar a gosto com sal, pimenta e manjeriço seco.
4. Entretanto, com a lâmina de amassar, colocar na taça os ovos, a água, o azeite, a maisena, a farinha de arroz, o sal e o fermento; programar vel 11, 2min.
5. Colocar metade do preparado de massa no pirex; espalhar o recheio e distribuir colheradas de queijo ricota; juntar o restante da massa e levar ao forno 30 min ou até dourar.