

**TORTA SALGADA NO POTE**

**Ingredientes (massa):** 5 ovos, 1 colher (sopa) de açúcar, 1 colher (chá) de sal, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de amido de milho, 1 colher (sobremesa) de fermento.

**Modo de fazer:** Bater os ovos com o sal até ficar espumoso. Acrescentar o açúcar e bater bem. Reservar. Peneirar a farinha, o fermento e o amido de milho e colocar aos poucos na mistura de ovos, mexendo levemente. Levar para assar em forma untada (só o fundo) por cerca de 20 minutos.

**Recheio (Ingredientes):** 1kg de peito de frango cozido e desfiado, 1 lata de milho verde batido com 1 xícara (chá) de leite, 2 colheres (sopa) extrato de tomate, 1 copo de requeijão, 4 colheres (sopa) de azeite, 2 dentes de alho, 1 cebola, ½ pimentão, ½ xícara (chá) de azeitonas picadas, cebolinha, salsinha, pimenta do reino.

**Modo de fazer:** Refogar no azeite a cebola e o alho. Acrescentar o pimentão, o frango e o extrato de tomate. Adicionar o milho verde batido com o leite e mexer até ficar cremoso. Finalizar com azeitona, cebolinha e salsinha.

**DECORAÇÃO:** ½ xícara (chá) de maionese, ½ xícara (chá) de tomate cereja.