

VATAPÁ DE FORNO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de leite
1 colher de azeite de dendê
1 ovo
10 pães secos
1 colher (chá) de fermento biológico em pó
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 700 g de frango desfiado
200 g de azeitonas sem caroço
400 g de mussarela
50 g de polpa de tomate
100 g de queijo parmesão
sal e pimenta a gosto
orégano a gosto
1 colher de azeite de oliva
1 tomate
1/2 cebola
1 dente de alho

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, deixe o pão de molho no leite.

Em seguida, bata o pão já molhadinho no liquidificador e acrescente o ovo, o azeite de dendê, o sal e bata tudo novamente.

Por último, acrescente o fermento.

Se ficar muito mole, coloque um pouco mais de pão.

Unte uma assadeira com azeite de oliva e, em seguida, acrescente metade da massa.

Em uma panela, coloque um fio de azeite e refogue o alho, cebola, o frango, sal e pimenta a gosto.

Após refogar, acrescente a polpa de tomate e mexa.

Coloque por cima da massa o recheio do frango, as azeitonas e metade da mussarela.

Após isso, coloque o restante da massa por cima do recheio e finalize com a mussarela, o tomate cortado, o parmesão e o orégano.

Leve ao forno preaquecido a 180º C e deixe por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14720-vatapa-de-forno.html>