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 olíva

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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