SALTENHA BOLIVIANA VERDADEIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:800 g de farinha de trigo sem fermento peneirada

200 g de manteiga derretida

1 ovo inteiro

2 gemas para pincelar

1 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de colorau

água morna até dar o ponto

RECHEIO:

Recheio:2 ovos cozidos picados

1 peito de frango desfiado

3 batatas médias cozidas e picadas em pedaços pequenos

1 cebola pequena picada

3 colheres (sopa) de molho de tomate (o molho tem que ficar bem sequinho)

1/2 pimentão amarelo

1/2 pimentão vermelho

3 dentes de alhos

100 g de azeitona verde ou preta inteiras e sem caroços

50 g de uvas passas

1 tablete de caldo de galinha

3 colheres de óleo para refogar

sal a gosto

cominho a gosto

pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

COMECE SEMPRE PELA MASSA:

Comece sempre pela massa:Junte a farinha de trigo, o sal e o açúcar, misture bem e reserve.

Derreta a manteiga e, quando ela estiver completamente derretida, acrescente o colorau e misture bem.

Em seguida, despeje a manteiga com o colorau aos ingredientes e junte o ovo.

Misture tudo e vá adicionando a água morna aos poucos, até dar o ponto (o ponto correto é quando a massa começar a soltar da mão).

Cubra a massa com um filme de PVC ou um tecido úmido, e reserve.

Enquanto a massa descansa por cerca de 30 minutos, faça o recheio.

RECHEIO:

Recheio:Comece refogando os pimentões, a cebola e o alho.

Em seguida, acrescente o frango e deixe dourar.

Logo após, junte um pouco de água para cozinhar os ingredientes.

Após isso, desfie o peito de frango, acrescente o tablete de caldo de frango junto com o cominho, a pimenta e o molho de tomate.

Acrescente as batatas, as passas, as azeitonas e, por último, quando o molho estiver pronto, adicione os ovos picados (lembrando que o molho tem que ficar bem sequinho).

Reserve em seguida.

MONTAGEM:

Montagem:Enquanto o molho esfria, estique a massa com o auxílio de um rolo.

Em seguida, com o auxílio de um prato de sobremesa, corte a massa em um círculo, recheie e feche como se fosse um pastel em meia lua.

Agora, vá dobrando a borda da massa, fazendo um zigue-zague.

Lembrando que a saltenha tem que ser assadas com as bordas viradas para cima e a massa deve estar bem crocante.

Pincele a gema e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15099-saltenha-boliviana-verdadeira.html