

PASTELÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de leite morno

1 xícara de óleo

50 g de fermento biológico

4 ovos

1 colher (café) de açúcar

Sal

3 xícaras de farinha (ou quanto precisar para a massa soltar)

RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de frango

Palmito

Azeitona

3 tomates médios

Azeite

2 batatas médias cozidas

4 dentes de alho

1 cebola média

Manjeriço, pimenta-do-reino, louro fresco, ou ervas de sua preferência

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente grande, coloque o leite morno, acrescente o fermento e mexa bem até dissolver tudo.

Acrescente o açúcar, os ovos e o óleo e mexa bem até virar uma mistura homogênea.

Acrescente a farinha aos poucos, e utilize o quanto for necessário até que a massa esteja desgrudando das mãos.

Deixe a massa descansando por no mínimo 1 hora.

Dica do sal: para que a massa faça todo o processo de fermentação, é importante incluir o sal somente depois do descanso da massa, pois o fermento é um produto vivo e o sal interrompe o seu processo.

Após o descanso, abra a massa em uma superfície lisa e seca, com auxílio de um rolo de massa (faça do tamanho que preferir).

Após aberta, coloque o recheio e feche a massa.

Coloque em uma assadeira untada com um pouquinho de azeite e leve ao forno a 180º C.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango com as especiarias de sua preferência (gosto de colocar louro fresco, cebola e sal), e após cozido, desfie.

Se preferir, coloque as batatas para cozinhar na água em que estava a carne, e após cozida, descasque e amasse bem.

Aqueça uma panela, acrescente o azeite e a cebola ralada, e coloque uma pitada de sal para que a cebola solte água.

Neste momento, você pode acrescentar as ervas que forem frescas (orégano, louro fresco).

Após a cebola estar dourada, inclua o alho picadinho, mantendo sempre o fogo médio.

Em seguida, acrescente o tomate, até ficar bem macio.

Coloque o frango desfiado e sal, já em fogo alto, adicione a pimenta, e caso fique sequinho, acrescente água filtrada.

Coloque as batatas para que a massa fique consistente.

Acrescente o palmito, azeitona e o que mais preferir.

Deixe por alguns minutos no fogo e, no final, acrescente manjeriço fresco.

Deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/16600-pastelao.html>