

PÃO COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

2 tomates picados

1 cebola picada

Temperos e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um recipiente, misture o trigo, o fermento, o açúcar e o sal.

Acrescente a banha (ou substitua por margarina) e vá misturando a água e o leite.

Sove bem a massa até dar ponto de massa de pão, que não grude nas mãos.

Se necessário, acrescente mais trigo ou mais água morna.

RECHEIO:

Recheio: Frite a cebola em um fio de óleo, acrescente os tomates, o frango desfiado e os temperos (cebolinha, salsinha, sal, pimenta, cominho, orégano), e refogue-os rapidamente.

Abra a massa com um rolo ou cilindro e use a forma que desejar para rechear (eu utilizo a forma de pastel grande).

Deixe crescer até dobrar de volume e asse por aproximadamente 30 minutos em forno a 225° C ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17326-pao-com-recheio-de-frango-desfiado.html>