

PASTELÃO DO PAPAÍ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

1 xícara (chá) de amido de milho

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de fermento em pó

100 g de manteiga em temperatura ambiente

água gelada

RECHEIO:

Recheio: 4 cebolas médias picadas grosseiramente

4 tomates sem pele e sem sementes picados

4 dentes de alho picados

1 lata grande de palmito picado

500 g de camarão médio

150 g de cogumelos em conserva cortados em lâminas

4 colheres (sopa) bem cheias de amido de milho

3 xícaras (chá) de leite

2 tabletes de caldo de camarão ou peixe

1 colher (sopa) de molho de gergelim

1 colher (sopa) de molho inglês

2 colheres (chá) de temperos verdes desidratados (coentro, salsinha, manjeriço ou outros de seu gosto)

50 g de queijo parmesão ralado

Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha, o amido de milho, o sal, o fermento e a manteiga até formar uma farofa.

Acrescente a água gelada aos poucos até a massa ficar homogênea e não grudar mais nas mãos.

Faça uma bola e enrole em papel-alumínio ou filme plástico e leve ao refrigerador por um período de 30 minutos, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Refogue as cebolas cortadas em quadrados grandes, junto com os alhos picados.

Não deixe a cebola amolecer muito nem dourar.

Junte o tomate picado e refogue por mais uns 5 minutos.

Adicione o palmito e refogue por mais uns 5 minutos.

Junte o camarão e os cogumelos e refogue por mais uns minutos.

Acrescente o molho inglês, o molho de gergelim e os temperos verdes, misture bem.

Por fim, junte o leite misturado com o amido de milho e refogue até engrossar.

Experimente e se necessário salgue e apimente a seu gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Estenda 2/3 da massa, deixando-a numa espessura fina.

Revista uma forma ou assadeira refratária.

Guarneça com o recheio frio e por cima polvilhe queijo parmesão ralado.

Cubra com o restante da massa estendida, pincele com a gema do ovo.

Com os retalhos da massa, corte-as em tiras da largura de um dedo, passe pela gema de ovo e enrole-as no dedo para formar uma flor e enfeite a cobertura do pastelão com estas flores de massa.

Asse em forno moderado e pré-aquecido, por um período de aproximadamente 40 minutos ou até dourar a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18245-pastelao-do-papai.html>