

PASTEL DE FORNO COM RECHEIO DE FRANGO COM CATUPIRI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 kg de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de creme de leite
2 ovos inteiros
1 xícara (chá) de leite morno
1 sachê de 10 g de fermento para pão
1 colher (café) de sal

PARA PINCELAR:

Para pincelar:1 gema
2 colheres (sopa) de leite
3 colheres (sopa) bem cheias de queijo ralado

RECHEIO:

Recheio:700 g de filé de peito
1 fio de azeite
300 ml de água
sal a gosto
1 xícara (chá) de tomate cortada em cubos
1 xícara (chá) de azeitona picada
1/2 xícara (chá) de champignon picado
250 g de queijo caturipi
200 g de queijo gouda ou mussarela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um recipiente, adicione a farinha de trigo, o leite morno e o sal, depois misture. Em outro recipiente, misture os ovos, a manteiga e o creme de leite, depois misture. Despeje o fermento por cima do leite, depois misture até ele se dissolver por completo.

Reúna as misturas e misture até a massa ficar lisa e homogênea, quando ela não estiver mais grudando na mão, se estiver muito úmida, coloque um pouco mais de farinha de trigo.

Depois deixe a massa descansar por aproximadamente 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Corte o frango em cubos grandes, depois leve-o ao fogo baixo com o fio de azeite e sal.

Quando o frango começar a mudar de cor, acrescente um pouco de água e deixe-o cozinhar.

Quando o frango estiver cozido, desfie-o na própria panela de cozimento e se tiver sobrado um pouco de água deixe o frango incorporando-a.

Acrescente o tomate, a azeitona e o champignon, depois leve novamente ao fogo baixo.

Acrescente o catupiri, depois mexa para dissolver no frango, quando abrir fervura, desligue e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Rale ou fatie o queijo gouda e depois reserve.

Modele os pastéis e coloque o frango, o queijo gouda por cima e depois feche.

Pinçele os pastéis com a mistura da gema, o leite e o queijo, depois leve para assar até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18461-pastel-de-forno-com-recheio-de-frango-com-catupiri.html>