

# 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 catupiri  
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.

Pincele 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>