

# CESTINHA DE FRANGO COM CATUPIRY

## INGREDIENTES

700 g de filé de peito de frango

1 cebola ralada

Azeite para refogar

Sal a gosto

500 ml de água

1/5 xícara de azeitonas picadas

1/5 xícara de champignon picado

250 g de queijo catupiry

1 tomate grande picado ou 1 xícara de tomate picado

Massa para pastel fresca (aqueelas que já compramos cortadas em redondo nos supermercados)

200 g de queijo gouda ralado em ralo grosso

Folhas de manjericão ou salsa para decorar

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite.

Após dourar a cebola, acrescente o frango cortado em cubos para refogar.

Quando o frango mudar a coloração (ficar selado), acrescente um pouco de sal e um pouco de água para cozinhar.

Se a água acabar e o frango estiver duro, acrescente um pouco mais.

Ao terminar, deve restar pelo menos o equivalente a 5 colheres de sopa de água e o frango cozido.

Reserve o frango enquanto pica a azeitona, o tomate e os champignons.

Desfie o frango e deposite na mesma panela do cozimento.

Acrescente a azeitona, o tomate e os champignons e ligue o fogo baixo para o frango pegar o sabor destes ingredientes.

O frango deverá ficar umedecido com a água que restou do cozimento.

Acrescente o catupiry e mexa bem até incorporar todo no frango e nos outros ingredientes.

Ao abrir fervura, desligue o fogo e reserve.

Em formas pequenas para empadas ou cupcakes, coloque as massas de pastel e recheie com o frango ao catupiry.

Para não secar no forno, cubra o frango com o queijo gouda ralado.

Leve ao forno alto (200º C preaquecido) por 5 minutos ou até dourar as bordas da massa de pastel.

Decore com folhas de manjericão ou salsa.

Deste jeito, a massa de pastel fica bem crocante nas bordas e macia onde tem contato com o frango. Caso queira

a massa toda crocante, você pode colocar ela para assar sem o recheio, e após retirar do forno, adicione o recheio quente e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18775-cestinha-de-frango-com-catupiry.html>