

# CATARINA SALGADA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 cubinhos de fermento biológico fresco (30 g)  
1 colher (sopa) de açúcar  
1 colher (café) de sal  
2 ovos  
2 colheres (sopa) de margarina  
1 xícara (chá) de leite  
1/2 kg de farinha de trigo

### RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango:500 g de frango desfiado  
1 copo (americano) do caldo do cozimento do frango  
3 colheres (sopa) de azeite  
1 cebola fatiada  
1 colher (café) de colorífico  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
sal e pimenta do reino a gosto  
3 colheres (sopa) de catchup  
 $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de salsa picadinha

### RECHEIO DE LINGUIÇA:

Recheio de linguiça:6 linguiças frescas sem pele  
3 colheres (sopa) de azeite  
1 colher (café) de semente de erva doce  
1/2 colher (café) de pimenta calabresa seca  
200 g de catupiri

### RECHEIO DE MORTADELA:

Recheio de mortadela:300 g de mortadela fatiada e em tiras  
azeite para fritar

1 xícara (chá) de tomate seco picadinho

1 colher (café) de orégano

1/2 colher (café) de pimenta calabresa seca

200 g de mussarela ralada para a montagem

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: Doure a cebola no azeite, coloque o colorífico, a água do cozimento do frango, o amido de milho, o sal, a pimenta, o ketchup, a salsinha e misture até ferver.

Então coloque o frango, misture e reserve para esfriar.

### RECHEIO DE LINGUIÇA:

Recheio de linguiça: Doure-as na chapa com o azeite.

Em seguida, pique com a faca e coloque em uma vasilha junto com a erva doce, a pimenta calabresa, o catupiri e reserve para esfriar.

### RECHEIO DE MORTADELA:

Recheio de mortadela: Doure a mortadela no azeite, coloque o tomate seco, o orégano e a pimenta.

Misture e reserve.

### MASSA:

Massa: Coloque pela ordem todos os ingredientes em uma vasilha e misture até dar o ponto.

Deixe a massa fermentar por 30 minutos e, depois deste tempo, abra com um rolo na mesa enfarinhada. Divida a massa em 2 partes retangulares, coloque o recheio desejado por toda a extensão e no centro. Faça cortes com uma faca nas laterais e entrelace-as entre si de modo que se forme uma cobertura. Pincele o ovo, salpique gergelim e leve ao forno quente (200º C) por aproximadamente 35 minutos ou até que fique bem dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21030-catarina-salgada.html>