

PASTELÃO DA LU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de leite
2 ovos inteiro
1 pacote de queijo ralado
menos de 1/2 xícara de óleo
sal a gosto
1 colher (sopa) de fermento em pó (usar de bolo)
orégano a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 kg de coxa e sobrecoxa

1 vidro de palmito (colocar com água)

1 copo de requeijão

1 cebola

1 tomate sem pele

1 pimentão

1 lata de milho

alho

extrato de tomate a gosto

1 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe a coxa e sobrecoxa, desfie e reserve.

Refogue a cebola,alho, pimentão e o tomate.

Em seguida, coloque o frango desfiado, caldo de galinha, palmito, milho.

Deixe refogar por mais uns 3 minutos e misture o extrato de tomate.

Desligue e misture o requeijão.

MASSA:

Massa:Coloque o leite no liquidificador.

Em seguida, coloque os ovos inteiros, o sal, o orégano, o trigo, óleo e o queijo ralado bata até formar o creme.

Acrescente por último o fermento e bata novamente.

Em uma forma, coloque uma camada de massa, uma de recheio e outra de massa.

Asse de 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22815-pastelao-da-lu.html>