

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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