

BAGUETE DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

20 gramas (aproximadamente 1 e 1/2 tablete) de fermento biológico fresco Fleischmann

1/2 colher (sopa) rasa de sal

1/2 colher (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de leite em pó

1/2 colher (sopa) de margarina

150 ml de água (aproximadamente)

RECHEIO:

Recheio: 300 g de frango

1/2 cebola média picada

1 dente de alho bem picado

1 colher (sopa) de ketchup

salsinha

sal a gosto

catupiry (opcional)

1/2 caldo de galinha

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Lave o frango com uma colher de vinagre, em seguida, cozinhe ele e desfie quando estiver frio.

Em outra panela, refogue a cebola e o alho em manteiga, até que estejam douradas.

Em seguida, jogue o frango desfiado e misture bem.

Fique mexendo durante uns 3 minutos e acrescente o ketchup.

O frango deverá adquirir uma coloração meio alaranjada.

Adicione o caldo de galinha dissolvido em um pouco de água morna.

Espere o frango secar bastante, desligue o fogo, acrescente salsinha a gosto e reserve.

Após os 40 minutos, retire a massa do micro-ondas e polvilhe um pouco de farinha em uma superfície lisa.

Abra a massa com um rolo, ela deverá ficar em um formato retangular, não muito grossa, mas bastante larga.

Coloque o recheio no interior e em seguida enrole como um rocambole.

Polvilhe bastante queijo ralado parmesão na parte de cima e leve ao fogo preaquecido durante uns 25 minutos.

Retire apenas quando perceber que a massa está dourada e o queijo já está bem douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24346-baguete-de-frango.html>