

# PASTELÃO DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 copos de leite  
3/4 copo de azeite  
6 colheres (sopa) de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó químico  
1 pacote (50 g) de queijo parmesão ralado

### RECHEIO:

Recheio: peito de frango desfiado (ou carne moída)  
temperos de sua preferência  
molho com tomate  
cebola  
cheiro-verde  
milho e ervilha  
palmito (opcional)  
1 colher (sopa) de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Peito de frango: cozinhe o frango com o tempero que desejar. Faça um molho com tomate, cebola e cheiro verde. Após colocar o frango no molho, acrescente milho e ervilha (pode acrescentar também palmito, se desejar), e engrosse o molho com uma colher (sopa) de trigo.

Se preferir, pode utilizar carne moída: é só 800 g de carne moída, refogue com temperos a gosto, acrescente milho, ervilha, palmito, e engrosse com uma colher de trigo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25688-pastelao-de-liquidificador.html>