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.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25688-pastelao-de-liquidificador.html