TORTINHAS COM CREME DE PEITO DE PERU DA ABIMAPI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:20 fatias de pão de chia com macadâmia ou ao seu gosto

RECHEIO:

Recheio:2 colheres das de sopa de manteiga sem sal

8 colheres das de sopa de cebola bem picada

2 colheres das de chá de caldo de legumes em pó 0% de gordura

4 colheres das de sopa de farinha de trigo

750 ml de leite frio

250 g de peito de peru fatiado e cortado em tiras

2 colheres das de sopa de cheiro verde fresco

20 g de queijo parmesão ralado

Pedaços de queijo branco ou a seu gosto, para cobrir as tortinhas

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo manteiga e refogue as cebolas.

Tempere com o caldo de legumes, junte a farinha de trigo e o leite frio.

Deixe cozinhar mexendo constantemente para não formar grumos.

Retire do fogo e acrescente o peito de peru, o cheiro verde fresco e o queijo parmesão.

Com a ajuda de um rolo de abrir massas, deixe as fatias de pão bem finas.

Corte as fatias com um cortador redondo e forre as forminhas para tortinhas.

Leve as forminhas com o pão ao forno para assar até que fiquem crocantes.

Retire do forno e recheie as tortinhas, coloque um pequeno pedaço de queijo por cima e leve para assar até que fiquem douradas e o queijo gratinado.

Sirva com saladas ao seu gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29411-tortinhas-com-creme-de-peito-de-peru-da-abimapi.html