

# SALGADO MAROMBA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 batata doce média

200 g de frango grelhado ou assado e desfiado

4 colheres de água

### SUGESTÕES DE RECHEIO:

Sugestões de recheio: peito de peru com requeijão

queijo minas com tomate e orégano

peito de peru com queijo minas

espinafre com ricota

## MODO DE PREPARO

Coloque a batata-doce no micro-ondas por 6 minutos (fica mais seca e não dá trabalho para tirar a casca que sai com a mão).

Misture com um mixer ou processador, a batata-doce com o frango e a água.

Distribua a massa em um papel alumínio e recheie.

Com a ajuda do papel alumínio, dobre a massa para um lado e depois para o outro.

Pincele com ovo e salpique gergelim ou chia.

Deixe em forno de médio para alto, por aproximadamente, 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29720-salgado-maromba.html>