

TORTELLI DE MORANGA

INGREDIENTES

MASSA DO PASTEL:

Massa do pastel: 1 xícara de água

1 gema peneirada

1 colher de óleo

2 colheres de pinga

1 colher de sal

1 kg e 1/2 de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 moranga média

2 peitos de frango

2 latas de creme de leite

1 lata de molho de tomate

noz moscada e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes e abra a massa com rolo.

RECHEIO:

Recheio: Faça um molho de sua preferência com o frango em pedaços e o creme de leite.

Descasque e cozinhe a moranga em pedaços e faça um purê.

Tempere de modo que fique agridoce (com uma pitada de sal e uma pitada de açúcar). Acrescente uma pitada de noz moscada moída e recheie os pastéis.

Numa panela alta, cozinhe os pastéis e vá incorporando ao molho pronto.

Sirva quente e salpicado com queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30237-tortelli-de-moranga.html>