

PIROGUE POLONÊS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de água morna

3 gemas (de galinha caipira de preferência)

4 xícaras de farinha de trigo aproximadamente

1 pitada de sal

RECHEIO 1:

Recheio 1:2 kg de requeijão

1 macinho de cebolinha

1 sal a gosto

RECHEIO 2:

Recheio 2:1 kg de requeijão

6 batatas cozidas e esmagadas

1 macinho de cebolinha

Sal a gosto

RECHEIO 3:

Recheio 3:1 kg de batatas cozidas e amassadas

1 kg de carne moída

1 cebola

1 tomate

1 macinho de salsinha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture as gemas, sal e a água morna, acrescente lentamente o trigo até soltar da mão.

RECHEIO 1:

Recheio 1:Misture o requeijão, o sal e a cebolinha picada.

RECHEIO 2:

Recheio 2:Misture a batata esmagada com o requeijão, a cebolinha e o sal.

RECHEIO 3:

Recheio 3:Prepare um molho com a carne moída, o sal, o tomate e a salsinha e misture com a batata esmagada.

Por fim estique a massa e monte os pasteizinhos (pode ser com a forminha) .

Cozinhe em uma panela com um fio de óleo e salsinha.

Se quiser congelar é só cozinar, escorrer o excesso de água esperar esfriar um pouco empacotar e congelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31600-pirogue-polones.html>