

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, acrescentando 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 cozinhar, escorrer o excesso de água esperar esfriar um pouco empacotar e congelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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