

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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