

BUNNY CHOW

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

2 colheres (de sopa) de óleo

500 ml de leite morno

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de açúcar

1 colher de sal

1 kg de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento biológico seco

1 gema para pincelar

Frango:

1 peito de frango

2 caldos de galinha

Pimenta-do-reino e colorau a gosto

500 ml de água

MOLHO:

Molho: 1 lata de molho sabor pizza

1 tomate picado

1 cebola picada

1 caldo de frango

2 colheres de óleo

MONTAGEM:

Montagem: 1 lata de milho verde

Azeitonas verdes picadas a gosto

Orégano a gosto

200 g de queijo mussarela fatiado

200 g de presunto fatiado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Reserve a farinha e o fermento, coloque os demais ingredientes no liquidificador e bata até que fique tudo encorpado

Misture o fermento e a farinha, acrescente a mistura do liquidificador, misture e depois sove a massa com as mãos até que ela se torne uma massa lisa e homogênea (o ponto certo é quando ela solta das mãos)

Deixe descansar até que a massa dobre de volume

Divida a massa em duas e abra

Recheie com 1 camada de queijo mussarela, outra de presunto e outra de molho

Acrescente as azeitonas picadas, o milho e o orégano

Enrole a massa como um rocambole

Coloque em uma forma retangular grande, pincele com uma gema e salpique orégano

Deixe descansar novamente

Leve ao forno pré-aquecido, a 180°C, até que ele esteja corado em cima

Sirva ainda morno

FRANGO:

Frango: Coloque na panela de pressão o frango, os caldos knorr, a pimenta-do-reino, o colorau e a água

Leve ao fogo por aproximadamente 30 minutos, até que o frango esteja cozido

Desfie o frango

MOLHO:

Molho: Coloque em uma panela funda o óleo e frite a cebola

Acrescente o tomate, o frango, o molho sabor pizza e o caldo de galinha, deixe cozinhar mexendo sempre, por aproximadamente 3 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32936-bunny-chow.html>