

BAGUETES RECHEADO DE FRANGO COM LEGUMES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo
2 ovos
1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sobremesa de azeite
1 sachê de fermento biológico seco instantâneo (10 g)
1/2 colher de sobremesa de sal
1 pacote de queijo ralado (50 g)

RECHEIO:

Recheio: 300 g de peito de frango
3 colheres de sopa de mistura de legumes congelado (daucy ou legumes de sua preferência)
1 colher de sopa de azeitona
2 dentes de alho
1 cebola média
2 tomates
2 colheres de sopa de cheiro verde
Sal a gosto
Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango com tempero, alho amassado, meia cebola picada, sal a gosto, orégano e um tomate. Deixe cozinhar por 15 minutos.

Desfie o frango ainda morno, acrescente os demais temperos picados, o restante da cebola, a azeitona, o cheiro verde, 1 tomate e 3 colheres de sopa de legumes. Tempere com azeite e, se for necessário, acrescente sal.

Misture bem e umedeça o recheio com o caldo em que o frango foi cozido, mais ou menos duas colheres de sopa. Reserve.

Retire a massa da tigela, torne a sovar e divida em duas partes.

Abra a massa com o rolo e distribua a metade do recheio.

Enrole, dando forma de baguetes.

Coloque para crescer em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo até dobrar de volume.

Polvilhe com o restante do queijo e leve para assar em forno com a temperatura de 210 a 240°C, por 30 minutos (o tempo varia de acordo com cada forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34722-baguetes-recheado-de-frango-com-legumes.html>