

# 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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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