

ESCONDIDINHO DE PEITO DE PERU DESFIADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg e 1/2 de batatas espremidas

5 colheres de sopa de farinha de trigo

2 ovos inteiros

1 pacote de 50 g de queijo ralado

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1/2 peito de peru (cozinhe na panela de pressão e desfie)

1 cebola ralada

2 dentes de alho amassados

1 tomate picado

1/2 xícara de molho de tomate

3 colheres de sopa de milho verde

2 colheres de sopa de azeitonas picadas

4 colheres de sopa de óleo

açafrão da terra a gosto

tempero misto a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes da massa com auxílio de uma colher de pau.

RECHEIO:

Recheio: Frite a cebola no óleo, assim que ela começar a ficar translúcida acrescente o alho.

Quando começar a dourar jogue o peito de peru e refogue bem.

Acrescente o tomate picadinho e vá mexendo até o tomate desmanchar.

Se necessário acrescente um pouquinho de água para não grudar no fundo da panela. Assim que o tomate desmanchar, coloque o molho de tomate, o milho e a azeitona picada.

MONTAGEM:

Montagem: Em um pirex pequeno coloque metade da massa, o recheio e a outra metade da massa por cima do recheio. Pincele com gema de ovo e leve ao forno médio até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35708-escondidinho-de-peito-de-peru-desfiado.html>