

PASTEL DE FORNO COM CREME DE PIMENTA E FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de margarina
4 xícaras de farinha de trigo
3 ovos
50 g de fermento
1 colher de sal

RECHEIO:

Recheio: 7 unidades de pimenta laranja
1/2 kg de peito de frango
1 cebola
5 dentes de alho
1 copo de leite (200 ml)
1 pacote pequeno de bolacha água e sal
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um refratário adicione a margarina, os ovos, fermento e sal.
Misture tudo até virar um creme, aos poucos vá juntando a farinha até que a massa desgrude do refratário.
Faça bolinhas com a massa, abra com um rolo e recheie.
Em seguida leve ao forno por 20 minutos ou até que a massa esteja sequinha.

RECHEIO:

Recheio: Abra e limpe as pimentas laranjas.
Leve ao fogo em uma panela com água e vinagre por 10 minutos, ou até que a casca saia fácil. Retire a casca, leve ao liquidificador as pimentas com as bolachas e meio copo de água, bata bem e reserve.
Cozinhe o frango em água e sal, e desfie.
Corte a cebola e o alho, frite até dourar.
Na mesma panela junte a mistura do liquidificador, o frango desfiado e o leite.

Cozinhe por 15 minutos movendo sempre.

Se desejar cozinhe ovo e corte em partes grandes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35771-pastel-de-forno-com-creme-de-pimenta-e-frango.html>