

CAUSA RECHEADADA (PERÚ)

INGREDIENTES

9 pimentas laranjas
2 kg de batata
1 peito de frango
6 limões
alface
1/2 copo de azeite
1/2 kg de vagem
2 cenouras
sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas por 1 hora.

Passe no espremedor de batatas.

Em um recipiente junte, as batatas já amassadas, o suco dos limões, o azeite e o sal.

Amasse até formar um purê.

Cozinhe a vagem e a cenoura cortadas em pedaços pequenos.

Cozinhe o frango e desfie.

Depois de tudo pronto, monte sua causa em uma forma untada com azeite.

Abra metade da massa no fundo da forma e recheie com a vagem, cenoura e o frango desfiado.

Com cuidado, tape o recheio com a outra metade da massa.

Corte, decore um pratinho com alface e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36546-causa-recheada-peru.html>