SALGADINHO COM MASSA LEVE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 kg de peito de frango desfiado

1 lata de massa de tomate

2 colheres de sopa de farinha de trigo

Salsa e cebolinha picadinhas

alho

sal

2 colheres de sopa de óleo ou azeite se preferir

1 cebola picada

1 xícara de chá de água

PARA EMPANAR:

Para empanar:2 ou 3 ovos

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque o leite, a manteiga, sal e o sachê do tempero deixe a manteiga derreter, quando o leite tiver amarelado, acrescente a farinha de trigo.

Mexa até formar uma massa e desgrudar toda da panela.

Unte um local, melhor a mesa, com farinha e coloque a massa em cima, espere esfriar um pouco.

Enquanto isso faça o recheio.

Coloque o óleo numa panela doure o alho, a cebola e acrescente o sal, a salsa e a cebolinha.

Coloque a massa de tomate e a água, deixe ferver e coloque o frango.

Assim que cozinhar uns 2 minutos coloque a farinha, mexa até engrossar e reserve.

Agora sua massa já está no ponto, unte a mão com farinha e a sove bem, até formar uma massa bem lisa.

Pronto comece a modelar seus salgadinhos, no caso da coxinha, faço uma bolinha e dou um furo no meio com o dedão, coloco o recheio e puxo formando o bico.Passe-os no ovo e depois na farinha de rosca.

Frite e é só servir!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36774-salgadinho-com-massa-leve.html