

QUESADILLAS DE QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA DA TORTILHA:

Massa da Tortilha: 500 gramas de farinha de trigo

sal a gosto

1 colher de chá de fermento químico

100 gramas de queijo (da sua preferencia)

200 gramas de manteiga

1 xícara de água quente

RECHEIO (VINAGRETE):

Recheio (Vinagrete): 1 tomate

1 cebola

cheiro-verde picado, ou só a cebolinha

1 colher de chá de açúcar

1 colher (sopa) de azeite

2 colheres (sopa) de vinagre

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, uma pitada de sal, a margarina, mexa com as mãos até dar consistência igual de uma farofa.

Depois acrescente a água quente e mexa com uma colher.

Depois mexa bem a massa e sove-a com as mãos, até que fique lisa. Divida a massa em dois pedaços iguais e faça bolas com eles.

Em uma superfície lisa e enfarinhada, com a ajuda de um rolo de massas, abra-os em discos de tamanhos e espessura semelhantes, como panquecas, porém, não tão finos, para que possam suportar mais recheio.

Não há necessidade de colocar óleo na frigideira, mas se quiser coloque, leve-a ao fogo por cerca de 2 minutos para esquentar um pouco.

Frite a tortilha, deixando tostar bem um dos lados, durante alguns minutos.

Assim que ela dourar bem, vire-a com a ajuda de uma espátula e deixe o outro lado tostar igualmente.

Separe uma das tortilhas e cubra-a com generosas fatias de queijo e um pouco do vinagrete.

Depois coloque a outra tortilha em cima, como se fosse um sanduíche, abaixe o fogo, tampe a frigideira, e deixe que o queijo derreta.

Corte a quesadilla em pedaços semelhantes a pedaços de pizza e sirva-a.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37402-quesadillas-de-queijo.html>