

# FOGAZZA DE ATUM

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo  
1 colher (sopa) rasa de fermento químico (para bolo)  
1 pitada de açúcar  
sal á gosto  
3 colheres (cheias) de margarina qualy  
1 ovo grande  
150 ml de leite

### RECHEIO DE ATUM:

Recheio de atum: 1 lata de atum sólido  
1/2 cebola picada miúdo  
1 colher (sopa) de salsinha picada  
1 tomate grande picado  
2 colheres (sopa) de molho pronto  
azeitona a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque a farinha, o fermento, o sal e o açúcar.  
Faça um furo no meio e acrescente o ovo e a margarina.  
Coloque o leite aos poucos enquanto mistura a massa com as pontas dos dedos levemente.  
O segredo para a massa ficar macia é não manusear muito, só misturar os ingredientes.  
Devido a farinha trigo ser mais ou menos úmida pode ser que precise colocar menos ou mais leite que o indicado, por essa razão coloca-se leite aos poucos (para sentir a massa) .  
Faça uma bola e envolva em plástico pvc e deixe na geladeira por 30 minutos.

### RECHEIO DE ATUM:

Recheio de atum: Escorra o atum numa peneira e utilize duas colheres (sopa) do óleo do próprio atum para refogar a cebola.

Amasse o atum com um garfo para desfiar e junte com e cebola refogada.

Acrescente o tomate, a salsinha e refogue um pouco mais e só então o molho de tomate.

Desligue o fogo e junte as azeitonas picadas.

#### MONTAGEM:

Montagem:Deixe esfriar o recheio para usá-lo.

Abra a massa com rolo bem fininha, pois a massa cresce quando frita. Eu abro a massa na pedra de granito e não preciso untar com farinha , pois assim não gruda. Se precisar untar , unte com pouquíssima farinha de trigo.

Use para cortar um cortador redondo, quadrado ou faca.

Coloque o recheio no centro e feche com uma carretilha ou um garfo.

Frite em óleo com fogo brando 1 ou no máximo 2 de cada vez.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37541-fogazza-de-atum.html>