

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 à 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 a cebola refogada.

Acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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