

CALZONE DE FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3/4 de xícara de chá de água morna
1 sachê de fermento biológico em pó (10 g)
2 colheres de sopa de açúcar
1/2 colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de óleo
2 xícaras e 1/2 de chá de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango
2 dentes de alho
1 cebola pequena
1 tomate
sal e orégano a gosto
1 molho de tomate pronto
óleo
1 pacote de catupiry
150 g de fatias de bacon
100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango em água e sal e desfie.
Em uma panela frite o alho e a cebola no óleo, junte o tomate, o frango, o orégano e refogue bem.
Coloque metade do molho de tomate pronto para ficar vermelho.

MASSA:

Massa: Misture a água com o fermento e deixe descansar por um minuto.
Adicione o açúcar, o sal, o óleo e uma xícara e 1/2 de farinha de trigo.
Misture e bata bem a massa e deixe descansar por trinta minutos.

Junte o restante da farinha de trigo e amasse bem até formar uma massa lisa e homogênea. Abra a massa em formato de pizza em uma superfície lisa polvilhada com farinha de trigo.

Coloque o recheio de frango refogado só em um lado da massa e cubra com o catupiry.

Com o outro lado da massa cubra formando uma meia lua.

Dobre as pontas da massa e amasse formando uma borda.

Passo o restante do molho de tomate pronto por cima da massa já fechada e cubra com as fatias de bacon.

Polvilhe queijo parmesão e orégano e leve para assar em assadeira untada por mais ou menos 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38728-calzone-de-frango-com-catupiry.html>