

# 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>