

PÃO RECHEADO COM FRANGO E CATUPIRY

INGREDIENTES

4 copos (tipo americano) de farinha de trigo
2 colheres de sopa de açúcar
1 pitada de sal
1 ovo
300 ml de leite morno
2 colheres de sopa de fermento para pão granulado
2 peitos de frango cozido e desfiado
cebola, pimentão, cheiro verde e tomates picados a gosto
catupiry
orégano

MODO DE PREPARO

Misturar numa vasilha grande todos ingredientes secos.

Abra um buraco no meio e coloque o ovo.

Misture bem até virar uma farofa.

Vá colocando o leite morno até a massa ficar lisa e homogênea. Cubra a massa com um pano e deixe descansar por 30 minutos. Enquanto a massa descansa prepare o recheio.

Coloque em uma panela uma colher de sopa de óleo, a cebola, pimentão e o tomate picados. Deixe refogar e em seguida coloque o frango cozido e desfiado se preferir coloque um pouco de massa de tomate ,reserve.

Após a massa descansar coloque em uma superfície limpa.

Abra com um rolo, coloque um pouco do catupiry e espalhe, cubra com o frango, polvilhe com orégano.

Feche a massa, pincele com gema batida com um fio de azeite, deixe descansar por 20 minutos. Asse em forno preaquecido até dourar. Sirva quente.

Pode substituir o recheio por um de sua preferência doce ou salgado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40089-pao-recheado-com-frango-e-catupiry.html>