

PASTELÃO DA TIA DA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

1 xícara de margarina ou 3 colheres de sopa de margarina

1 pitada de sal

3 ovos

1 colher de sopa bem cheia de pó royal

Leite suficiente para preparar a massa

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola grande picada

2 tomates sem pele e sem sementes picados

1 pote de cogumelo cortado em lâminas (250 g) opcional

1 e 1/2 peito de frango cozido e desfiado

Azeitonas picadas sem semente a gosto

1/2 lata de milho verde

400 g de requeijão tipo Catupiry

Sal e pimenta a gosto

Salsa picada a gosto

Gema para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, misture os ingredientes com leite (colocando aos poucos para umedecer a massa), trabalhe a massa até ficar homogênea.

Forre o fundo e as laterais de uma forma de 22 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Reserve uma parte da massa para cobrir a torta.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, aqueça o azeite, doure a cebola e refogue o frango.

Acrescente o tomate, o cogumelo, milho verde, azeitonas e o frango.

Desligue o fogo, tempere com o sal, a pimenta, a salsa e misture o Catupiry.

Deixe o recheio esfriar totalmente e coloque sobre a massa.

Cubra com o restante da massa, pincele a gema e asse no forno, preaquecido a 200 °C durante 1 hora ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40386-pastelao-da-tia-da.html>