ENFORMADO MIL SABORES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 e 1/2 copo de requeijão

200 g de maionese

100 g de queijo parmesão ralado reserve 50g para polvilhar

2 xicaras (chá) de farinha de trigo

Sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 cebola picada

2 dentes de alho picados

1/2 pimentão vermelho picado

1/2 pimentão verde picado

1 tomate

3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

100 g de azeitona picada

1 colher (chá) de oregano

1 lata de milho verde escorrido

1 peito de frango cozido e desfiado

sal e pimenta-do-reino

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque no liquidificador os ovos, o requeijão, a maionese, o queijo ralado, a farinha e sal a gosto.Bata até ficar bem misturado.Junte o fermento e bata ligeiramente, reserve.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes numa tigela e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma de aro removível com 25 cm de diâmetro, untada e enfarinhada, despeje metade da massa. Espalhe o recheio e cubra com a massa restante. Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno preaquecido a 180ºC para assar por cerca de 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41203-enformado-mil-sabores.html