

# PIEROGI USZKA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo  
500 ml de água  
2 colheres (sopa) de margarina

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de ricota  
1 ovo  
sal para temperar  
hortelã picadinho a gosto

### MOLHO:

Molho: 2 latas de creme de leite  
1 lata (de creme de leite) de leite  
1 colh de manteiga ou margarina  
1/2 cebola  
sal a gosto  
hortelã picadinho

## MODO DE PREPARO

Primeiro, amasse os três ingredientes da massa até ficar uma massa bem homogênea. Reserve.

Amasse bem a ricota, acrescente o ovo e o hortelã. Reserve.

Coloque uma colher de sopa de margarina ou manteiga para derreter em uma panela, acrescente a meia cebola bem picadinha e coloque as duas latas de creme de leite e o leite, mexa bem. Coloque o hortelã picadinho e reserve.

Pegue a massa e estique, depois corte em círculo, coloque o recheio e feche fazendo biquinhos com os dedos (polegar e indicador)

Coloque uma vasilha com água quente, um fio de óleo e uma pitada de sal, quando estiver fervente, coloque os pasteizinhos e deixe-os subir. Coloque num refratário e jogue o molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41963-pierogi-uszka.html>