

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>