CUCA DE GALINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:300g de galinha moída

3 tomates

1 cebola

Caldo de galinha

MASSA:

Massa:3 ovos

1 copo de leite

1/2 copo de óleo

1 copo de requeijão

1 pacote de queijo ralado

2 copos de farinha de trigo

1 pacote de fermento para bolo

FAROFA:

Farofa:4 colheres (sopa) de farinha de rosca

1 pão francês

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque o azeite e em seguida a galinha moída, refogue bem.

Em um liquidificador coloque o tomate picado sem sementes a cebola e um tablete de caldo de galinha, um pouco de água e bata bem até formar um molho.

Com a galinha moída já bem refogada coloque o molho e mexa bem, experimente para ver se está bom de sal, se precisar coloque mais a favor do seu gosto. Deixe cozinhar por mais uns 15 min e reserve.

MASSA:

Massa:No liquidificador coloque os ovos, o leite, o requeijão(metade do copo), o queijo ralado, o fermento e bata até misturar bem. Ainda com o liquidificador ligado, coloque aos poucos a farinha, o liquidificador não vai suportar

o segundo copo de farinha (a massa vai ficar grossa) então o desligue e mexa com uma colher. Depois de tudo bem misturado é hora da montagem.

FAROFA:

Farofa:Rasgue o pão (de preferência que ele seja pão dormido de 1 dia), depois misture com a farinha de rosca e o queijo ralado em um prato e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Unte um prato refratário com azeite e farinha de trigo. Coloque um pouco de massa para cobrir o fundo do prato, logo coloque o recheio e espalhe bem (não coloque muito molho) em seguida o resto do requeijão, espalhe bem por cima do recheio ainda quente, cubra com o resto da massa.

Por cima da massa coloque a farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42232-cuca-de-galinha.html