

PASTEL COM MASSA DE BATATA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: de 8 a 10 batatas inglesas médias
2 cubos de caldo de galinha
2 cebolas médias raladas (ou picadas)
250 ml de leite fresco
alho e sal à gosto
trigo o quanto baste para a massa ficar no ponto de abrir

MOLHO (RECHEIO):

Molho (recheio): 1 peito de frango desfiado
100 g de azeitonas verdes
100 g de milho verde
3 colheres (sopa) de molho de tomate
1 cubo de caldo de galinha
batatinhas picadas em cubinhos (já cozidas)
alho e sal a gosto
cheiro verde a gosto
pimenta-do-reino a gosto
farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe as batatas em uma panela de pressão até que fique macias, depois de cozidas, amasse com um garfo e reserve.

Em uma panela doure a cebola em um pouco de óleo, acrescente o leite e deixe ferver, feito isso acrescente o caldo de galinha.

Acrescente a batata já amassada e misture.

Aos poucos vá adicionando o trigo, mexendo sempre para não "empelotar", deixe a massa cozinhar.

Retire do fogo e vá acrescentando mais trigo até ficar no ponto de abrir.

Deixe a massa descansar.

MOLHO:

Molho: Em uma panela doure o alho e o peito de frango.

Acrescente o molho de tomate, o milho verde, azeitona, batatinhas em cubos, o caldo de galinha, o sal, cheiro verde, e a pimenta-do-reino.

Deixe ferver por alguns minutos, até que o molho fique bem sequinho.

Abra a massa em um cilindro (ou uma garrafa de vidro).

Recorte a massa no tamanho desejado e a recheie.

Feche os pastéis, e em seguida passe-os na farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43389-pastel-com-massa-de-batata.html>