

PIEROGI COM MASSA DE PASTEL COM RECHEIO DE BERINGELA

INGREDIENTES

2 beringelas
2 colheres de sopa de azeite
cebola e alho a gosto
peito de peru
mussarela
requeijão
sal
manjeriço
1 rolo de massa de pastel (daquelas que compramos na feira)
molho de tomate

MODO DE PREPARO

Corte as beringelas em tiras e "frite" essas tiras com azeite (1 colher ou mais, conforme o seu gosto), só para que amoleçam e fiquem douradas. Reserve.

Em uma panela aqueça em (1 colher de sopa) azeite, a cebola e o alho picados na quantidade que você achar necessária para o recheio. Após dourá-los desligue o fogo.

Na panela da cebola e do alho, já fora do fogo, junte a berinjela, algumas fatias de peito de peru e de mussarela picadas ou em tiras, algumas folhinhas de manjeriço e sal a gosto - a quantidade desses ingredientes pode ser decidida "a olho" por quem faz a receita, de acordo com o próprio gosto. Misture tudo.

Faça pequenos pasteis com a massa de pastel e com a quantidade de recheio desejada. Passe o dedo indicador na água e depois nas bordas da massa de cada pastel para selar, e reforce essas bordas com o garfo, para que fiquem bem fechadinhos. Um copo virado com a boca para baixo também pode servir de medida e de corte para os pasteizinhos. Para que eles não grudem, conserve o plástico da massa em cada um ao cortá-los, mas não esqueça de tirar o plástico no momento de cozinhar, ou, ao invés de conservá-los no plástico, polvilhe-os com farinha de trigo.

Encha uma panela, quase toda, com água, e sal a gosto e leve ao fogo. Quando a água estiver fervendo você pode jogar os pastéis, de modo que haja algum espaço para eles, então não jogue todos de uma vez. Deixe cada leva de pastéis cozinhar por três a quatro minutos, retire-os, coloque num recipiente com molho de tomate de sua preferência e sirva-os.

Considerando uns quatro pastéis por porção, o rendimento é mais ou menos de quatro porções.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43440-pierogi-com-massa-de-pastel-com-recheio-de-beringela.html>