

PASTEL DE FRANGO ASSADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

6 colheres (sopa) de margarina

2 ovos

1 colher (chá) de sal

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 150 g de frango cozido e desfiado

1/2 cebola picada

1/2 colheres (sopa) de molho de tomate

1/2 lata de ervilha

1 ovo cozido e picado

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta do reino

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em um recipiente misture muito bem todos os ingredientes. Reserve.

MASSA:

Massa: Em um recipiente, coloque a farinha, o fermento, a margarina, os ovos levemente batidos e o sal.

Misture até soltar das mãos e ficar uma massa homogênea. Se necessário acrescente mais farinha.

A massa deve ficar úmida e quebradiça. Divida a massa em quatro partes.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma parte da massa entre duas folhas plásticas e abra com o auxílio de um rolo.

Retire a folha plástica de cima e coloque uma colher (sopa) bem cheia de recheio no centro.

Com ajuda da folha plástica de baixo feche o pastel dando a forma de meia lua (para dar o formato, corte com

uma faca as pontas da massa). Feche as bordas com a ponta de um garfo.

Repita esse procedimento com as outras três partes. Coloque os pastéis em uma assadeira e pincele com gema.

Leve ao forno alto preaquecido por aproximadamente 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43832-pastel-de-frango-assado.html>