FOGAZZA DE FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 colheres sopa de açúcar

1 ovo

1 collher sopa de sal

1/2 copo americano de óleo

10 g fermento biológico

1 copo e 1/2 de leite morno

Farinha de trigo até dar ponto de desgrudar aproximadamente 4 copos

RECHEIO:

Recheio:1 cebola grande em cubos

4 dentes de alho

1 kg de peito de frango desfiado

2 caldos de galinha

1 copo de leite

1 molho de tomate com manjericão

1 colher de margarina

4 pimentas de cheiro

1 xícara de cebolinha e salsinha

2 tomates picados com casca

1 creme de leite fresco

1 catupiry

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma bacia coloque o açúcar o sal e o fermento, despeje o leite quente para incorporar, a partir disso coloque o óleo, o ovo, e acrescente a farinha até dar ponto.

Amasse bem a massa por uns 5 minutos e deixe ela descansar por meia hora.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque a margarina na manteiga e frite.

Acrescente o alho quando a cebola já tiver quase frita e o tomate.

Adicione os caldos de galinha e mais tempero se precisar, junte com frango desfiado e o molho de tomate, o copo de leite, a pimenta verde, e a cebolinha e por ultimo adicione o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Abra a massa numa espessura de 3 mm.

Coloque o frango, o catupiry, se quiser pode adicionar queijo também, feche a massa como se fosse um pastel, frite em óleo bem quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44935-fogazza-de-frango-com-catupiry.html