

PASTEL DE FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

1 kg de massa “pastel da feira” ou de sua preferência

5 colheres (sopa) de azeite ou óleo

1 cebola picada

1 dente de alho

4 colheres (sopa) de salsa picada

1 peito de frango grande cozido e desfiado

1 bisnaga de catupiry de 410 g

sal, pimenta-do-reino branca e urucum a gosto

1 sachê caldo de frango em pó de boa qualidade

MODO DE PREPARO

Em uma panela com azeite refogue a cebola, o alho e o urucum até que fique levemente dourado.

Juntar o frango, a salsa, o sal, a pimenta e o caldo em pó, misture bem.

Deixar refogar mexendo de vez em quando por 10 minutos ou até estar bem sequinho.

Deixe esfriar e monte do seu jeito, o catupiri pode ser misturado antes ou na hora de montar.

Frite em óleo quente por um minuto, ou até que doure.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46366-pastel-de-frango-com-catupiry.html>