

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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