PASTEL SIMPLES DE FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

1 massa de pastel pronta

1 peito de frango

200 g de requeijão cremoso

200 g de creme de leite

1 tablete caldo knorr

1 cebola média (picada)

5 dentes de alho (picado)

1/2 pimentão verde (picado)

salsinha e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango só com água, reserve até esfriar, depois desmonte ele (pode ser em partes grandes).

Coloque no liquidificador sempre parando para mexer, cuidado para não triturar muito, reserve o frango em uma tigela.

Pegue o creme de leite e o requeijão e ponha pra bater no liquidificador apenas para misturá-lo (se preferir misture a mão), coloque os temperos a salsinha e o sal a gosto e mexa ou bata para misturar bem.

Novamente com o frango, ponha na panela o alho a cebola e o pimentão com azeite, deixe dourar e jogue o frango triturado na panela com um 2 dedos de água, deixe secar a água em fogo baixo, sempre mexendo para não queimar.

Misture ainda quente o frango com o catupiry para encorporar.

Aguarde 1 hora para rechear o pastel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49423-pastel-simples-de-frango-com-catupiry.html