PASTEL DE FRANGO COM MASSA CASEIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 kg de farinha de trigo

1 ovo

2 colheres de óleo

Sal a gosto

1 colher de fermento em pó

1/2 litro de água morna

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido e desfiado

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

1 cubo de caldo de galinha

Coentro e sal a gosto

2 colheres de azeite

1 xícara de azeitonas verdes

1 xícara de palmito picado (opcional)

Aproximadamente 200 g de molho de tomate

Requeijão cremoso de copo

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Refogue a cebola e o alho no azeite.

Coloque o frango desfiado e acrescente os outros ingredientes, menos o requeijão.

Por último coloque o molho de tomate, desligue o fogo e reserve até esfriar um pouco.

MASSA:

Massa:Misture os ingredientes secos em uma vasilha, em seguida coloque o ovo e o óleo misturando bem.

Por último coloque a água morna devagar e sempre mexendo com as mãos.

A massa fica bem firme no ponto de abrir com o rolo de macarrão.

Abra a massa mais fina que conseguir, coloque o recheio e uma colher (café) de requeijão em cada pastelzinho.

Agora é só fechar o pastel e fritar em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52608-pastel-de-frango-com-massa-caseira.html