

# PIEROGI DE BATATAS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 copo de água  
200 g de farinha de trigo

### RECHEIO:

Recheio: 200 g de batatas cozidas e espremidas  
200 g de ricota  
Sal e pimenta-do-reino a gosto

### MOLHO DE LINGUIÇA:

Molho de linguiça: 200 g de carne moída  
200 g de linguiça  
1 dente de alho  
1 cebola média  
200 ml de creme de leite  
1 lata molho de tomates  
Sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture os ingredientes da massa até que desgrude das mãos. Se necessário coloque um pouco mais de farinha ou de água.

Embrulhe a massa em filme plástico e deixe descansar na geladeira por 1 hora.

### RECHEIO:

Recheio: Com as batatas já cozidas, espremidas e frias, acrescente a ricota, tempere a gosto (sal e pimenta-do-reino), misture bem e reserve.

### MOLHO DE LINGUIÇA:

Molho de linguiça: Frite a carne e a linguiça. Acrescente a cebola, o alho e o molho de tomate. Verifique como está de sal. Se necessário, tempere com mais sal e pimenta-do-reino. Depois de pronto, bem quente, retire do fogo,

acrescente o creme de leite e misture bem.

#### MONTAGEM DOS PIEROGIS:

Montagem dos pierogis: Coloque em panela grande; água para ferver temperada com uma colher de sal e um fio de óleo.

Estique a massa e corte em círculos. Recheie cada círculo de massa com o recheio de batatas. Feche (como para pastel).

Coloque os pierogi em poucas unidades na panela com água fervente por 4 minutos para que cozinhem. Retire-os da panela com uma escumadeira e coloque-os em refratário besuntando-os com pouquíssimo óleo para que não grudem uns nos outros.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53600-pierogi-de-batatas.html>