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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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