

PASTELZINHO SEM OVOS COM RECHEIO DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de água

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 300 g de peito de frango desfiado

Cheiro verde a gosto

Óleo

1/2 cebola picadinha

2 dentes de alho picados

Sal a gosto

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma vasilha coloque a farinha com o sal e misture, aos poucos adicione a água e mexa a massa até o ponto em que ela parar de grudar nas mãos, se precisar coloque mais farinha.

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela o óleo com a cebola deixe dourar um pouco depois acrescente o alho picado o cheiro verde o peito de frango desfiado e o sal a gosto, refogue e em seguida coloque a água deixe cozinhar um pouco.

Coloque a massa em uma superfície lisa e com um rolo estire a massa, com a borda de um copo do tamanho que desejar cortando a massa fazendo bolas.

Nas bolas coloque o recheio e feche a bola no meio com o auxílio de um garfo fechando as laterais do pastelzinho.

Fritar em fogo baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55635-pastelzinho-sem-ovos-com-recheio-de-frango.html>