BAGUETE FOLHADA DE FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

1 embalagem de massa folhada

Manteiga/ margarina para untar

1 ovo inteiro batido para pincelar as bordas

1 embalagem de catupiry de boa qualidade

1 peito de frango cozido e desfiado

2 tomates

1 cubo de caldo de galinha

Azeitona picadas sem caroço

1 lata de milho verde

1 cebola picada

1 pitada de pimenta de sua preferência

1 colher de sopa de alho em pasta

2 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo, doure o alho e a cebola, adicione os tomates picadinhos em cubos e o caldo de galinha, quando o caldo de galinha tiver dissolvido e o tomate tiver murchado adicione o milho e as azeitonas.

Coloque a pimenta, o sal e por último adicione o frango desfiado, refogue tudo por alguns minutos, desligue o fogo e reserve.

Abra a massa folhada com um rolo em uma superficie enfarinhada, abra um retângulo de mais ou menos 30x40 cm, passe manteiga/ margarina em toda a superficie da massa que ficou voltada para cima, coloque a metade do recheio de frango (como no rocambole).

Cubra com catupiry, e por cima adicione a outra metade do recheio de frango deixando o catupiry no meio, pincele as duas bordas laterais da massa com o ovo batido e enrole como se fosse um rocambole, acomode a baguete em uma asadeira untada com manteiga/ margarina.

Passe o restante do ovo batido por cima da baguete e leve ao forno médio por mais ou menos 25 minutos ou até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55780-baguete-folhada-de-frango-com-catupiry.html