VARENIK TRICOLOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de farinha de trigo

10 ovos

RECHEIO:

Recheio:500 g de catupiry (caixinha redonda)

3 dentes de alho (ralados)

30 g de folhas (picadas) de manjericão fresco

200 g de batata cozida e espremida

MOLHO:

Molho:160 g de cebola em cubos pequenos

130 g de linguiça calabresa defumada em julienne

Azeite quanto baste

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Formar um vulcão com a farinha e adicionar os ovos.

Misturar bem até obter uma massa lisa.

Cobrir e deixar descansar por 1 hora.

RECHEIO:

Recheio:Misturar tudo ainda com a batata morna.

Reservar.

MOLHO:

Molho:Em uma frigideira, colocar um pouco de azeite e fritar a linguiça.

Adicionar a cebola e deixar clarear.

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Cortar a massa em tiras de aproximadamente 20x10 cm.

Adicionar uma colher de sopa (cheia) de recheio no centro da massa e dobrá-la ao meio. Com a ponta dos dedos fechar bem toda a lateral.

Se desejar fazer a trança nas bordas, aperte com o indicador e o dedão dando um beliscão na massa e uma ligeira torcida em todo seu contorno.

Ferver em bastante água com sal, escorrer e distribuir em uma travessa.

Despejar o molho por cima.

Servir quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56132-varenik-tricolor.html