PASTELÃO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango

8 colheres sopa de margarina

3 copos de farinha de trigo

1 tomate

½ cebola

Coentro

Pimentão

Sal a gosto

Cominho a gosto

Pimenta do reino a gosto

1 colher de sopa extrato de tomate

Coloral a gosto

½ lata de ervilha com milho

Queijo ralado a gosto

1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Derreta a margarina no fogo e acrescente a farinha de trigo, mexa bem ate a farinha absorver toda a margarina e acrescente lentamente o leito fervido e quente, mexendo para não empelotar.

Quando estiver uma massa uniforme e soltando do fundo da panela está pronta, coloque-a para esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Tempere o peito de frango com o sal coloral, extrato de tomate, cominho, pimenta-do-reino.

Coloque para cozinhar junto com a cebola, tomate, coentro, pimentão picados, extrato de tomate. Quando estiver cozido, desfiar e voltar ao fogo com um pouco do caldo do cozimento e as verduras cozidas, acrescente milho verde e ervilha.

Unte uma forma redonda grande com furo, abra a massa forrando a forma com as mãos, coloque o recheio e feche com o resto da massa. Para fazer a tampa abra a massa em um prato raso e deite ele sobre a forma já recheada. Pincele a gema na tampa da massa, faça uns furinhos com um garfo e polvilhe com queijo ralado.

Leve ao forno baixo até a massa dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56267-pastelao-de-frango.html