

Ingredientes para massa

Queijo catupiry - 01 em temperatura ambiente

Sal - pitada

Farinha de trigo - 450 gramas

Manteiga amolecida - 6 colheres de sopa

Água - 2 colheres de sopa

Modo de preparo da massa



Autora: Zarife Mattar
16 de novembro de 2012

1. Colocar o catupiry picado numa tigela, acrescentar os outros ingredientes, amassar bem com as mãos e fazer uma bola.

2. Embrulhar num guardanapo ou plástico e descansar na geladeira enquanto prepara o recheio.

Ingredientes para o Recheio

Frango - 1 grande, ou 2 peitos ou 5 coxas

Manteiga - 100 gramas

Alho - 3 dentes espremidos

Cebola ralada - 4

Caldo de frango - 1 xícara de chá

Farinha de trigo - 2 colheres de sopa

Leite - 2 xícaras

Tomates concassé - 3

Azeitonas picadas - 100 gramas

Parmesão ralado - 2 colheres de sopa

Tabasco e cebolinha verde

Modo de preparo do recheio

1. Colocar a manteiga numa panela. Derretendo, dourar a cebola e o alho. Acrescentar os tomates concassé, as azeitonas, o frango desfiado, o caldo de frango. Provar o tempero. Colocar tabasco. Engrossar com a farinha de trigo previamente diluída no leite frio. Acrescentar o parmesão e a cebolinha verde. Reservar.

2. Pirex retangular, grande, untado de manteiga. Abrir a massa em pedra enfarinhada, forrar fundo e lados. Colocar o recheio. Por cima, fazer um gradeado com tirinhas da massa. Pincelar gema/óleo. Assar em forno regular, pré-aquecido, cerca de 45 a 60 minutos.

3. Retirar. Servir quente ou mesmo em temperatura ambiente.