

Pierogi



Ingredientes: 0 unidade de recheio
0 unidade de 1 e 1/2 kg de requeijão cremoso que não seja muito azedo
0,5 quilogramas de batata tipo “binge” cozida, amassada quando quente, tipo purê, deixando esfriar;
0 unidade de sal
0 unidade de salsa picada
0 grama de alecrim a gosto
2 unidade de dentes de alho amassados
0 unidade de massa:
1 quilogramas de farinha de trigo
4 unidade de gemas de ovos
2 colher de sopa de gordura hidrogenada
2 colher de sopa de nata
0 unidade de leite integral

Instruções de preparação:

Recheio: misture todos os ingredientes, acrescente uma colher de nata, e reserve na geladeira. Massa: coloque a farinha num recipiente, abra um buraco no meio (como um vulcão) e acrescente todos os outros ingredientes, faça a liga com o leite. A massa deve ficar macia, ponto de pão sovado. Sove bem e deixe descansar por 2 horas em local fresco. Abra a massa lentamente (ponto para pastel), corte em forma circular (pode ser usado um pires ou uma tampa), recheie os círculos com uma colher (sobremesa) cheia com o recheio reservado, possibilitando dobrar ao meio, não utilize garfo para fechar as bordas, somente os dedos. Cozimento: cozinhe-os em panela funda com muita água fervente, gotas de azeite e sal. O ponto de cozimento é quando o pierogi “bóia” na água fervente, mais ou menos dois minutos, retire, já acrescentando o molho para não ressecar ou grudar no recipiente, intercalando peças e molho.

Sugestões Adicionais: