

Pastelão de Frango com Requeijão



Ingredientes: 500 grama de peito de frango cozido e desfiado
1 unidade de pote requeijão 200 gramas
3 colher de sopa de salsinha
0,5 chávena de molho de tomate
1 unidade de pacote de massa folhada
2 colher de sopa de óleo
0 grama de sal e pimenta
1 unidade de gema de ovo para pincelar
1 colher de sopa de colorau

Instruções de preparação:

Refogar o frango com óleo, molho de tomate, salsinha, colorau, sal e a pimenta deixe apurar. Quando esfriar coloque o requeijão, misture bem. Abra a massa folhada e rechei com o frango com requeijão. Pincelar com a gema. Levar ao forno até dourar.

Sugestões Adicionais: