

Pastel Assado com Recheio Cremoso de Frango com Milho

Ingredientes

Para o recheio:

- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 200g de peito de frango cozido e desfiado
- 1 lata de milho
- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 2 colheres de sopa de cheiro-verde picado

Para a massa:

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 gemas
- 1 xícara de chá de margarina
- 1 colher de chá de sal
- 1 gema para pincelar

Modo de Preparo

Preparando o recheio:

- 1- Em uma panela, aqueça a margarina e refogue a cebola até ficar transparente.
- 2- Adicione o frango desfiado e o milho, misturando bem para incorporar os sabores.
- 3- Dissolva o amido de milho no leite e despeje na panela, mexendo sem parar.
- 4- Cozinhe em fogo baixo até o recheio engrossar e ficar cremoso.
- 5- Tempere com sal e finalize com cheiro-verde. Reserve para esfriar.

Preparando a massa:

- 1- Em um recipiente grande, misture a farinha de trigo, as gemas, a margarina e o sal.
- 2- Amasse bem até obter uma massa homogênea e macia.

Montagem e assamento:

- 1- Abra a massa em uma superfície enfarinhada e corte em círculos médios.
- 2- Coloque uma porção do recheio no centro de cada círculo.
- 3- Dobre a massa ao meio e pressione bem as bordas com um garfo.
- 4- Disponha os pastéis em uma assadeira untada.
- 5- Pincele com a gema batida para dar brilho e leve ao forno preaquecido a 180°C por 25 a 30 minutos, ou até dourar.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)