



Pot Pie integral

Tempo de Preparo:

🕒 00:50

Rende:

🍽️ 5 Porções

Ingredientes

Recheio:

- ½ cebola descascada e picada em cubos pequenos
- 1 colher (sobremesa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 xícara (chá) de frango cozido e desfiado
- 1 talo de alho-poró cortado em rodela finas
- 1 cenoura descascada e cortada em cubos pequenos ou ralada
- 1 xícara (chá) de ervilhas (congeladas ou in natura cozidas)
- 1 pote de Creme de Ricota Tirolez
- 1 colher (café) de sal
- Noz-moscada ralada a gosto
- Salsinha picada a gosto

Massa:

- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo integral
- ¼ xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez em temperatura ambiente
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

Recheio: Em uma panela, doure a cebola na Manteiga Sem Sal Tirolez, acrescente o frango e refogue. Em seguida, junte o alho-poró, a cenoura e as ervilhas e deixe cozinhar rapidamente. Desligue o fogo e adicione o Creme de Ricota Tirolez, tempere com o sal, noz-moscada e finalize o recheio com a salsinha. Reserve.

Massa: Em um recipiente, misture todos os ingredientes da massa e sove com as mãos até ficar homogênea.

Com ajuda de um rolo, abra a massa em espessura fina e corte em círculos 1 dedo maiores do que os recipientes que serão utilizados (recomenda-se o uso de pequenos ramequins individuais para a montagem das tortas).

Montagem: Distribua o recheio em ramequins até que estejam completos e cubra a boca dos ramequins com as massas cortadas. Depois, leve para assar em forno médio por aproximadamente 30 minutos. Sirva em seguida.