



## **Pastelão de massa folhada recheado de frango e mandioquinha**

### **Ingredientes**

- 1 massa folhada congelada (uso esta)
- 350 gr de peito de frango
- 1 cebola grande cortada em pétalas
- 1 cebola pequena picada
- Alho
- Salsinha
- 1 pitada de curry (opcional)
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 100 gr de queijo ralado
- 1 colher de sopa de azeite.
- 2 mandioquinhas médias
- 1 gema batida para pincelar

### **Preparo**

Leve o peito de frango para cozinhar em panela de pressão com 500 ml de água e os temperos (cebola, alho, salsinha, sal). Separe o frango, desfie e reserve o caldo.

Refogue em azeite a cebola em pétalas, junte o frango.

Dissolva a farinha de trigo em uma concha do caldo do cozimento do frango e a mandioquinha cozida e amassada como purê. Despeje esse creme sobre o frango já refogado e misture até engrossar, adicione uma pitada de curry e acerte o sal. Deixe esfriar antes de rechear o pastelão.

Abra a massa folhada já descongelada (ver as instruções na embalagem) num refratário, coloque o recheio e dobre as laterais de sobra da massa como um pacote.

Vire para o fundo da assadeira, pincele com a gema e asse em fogo médio/alto por 45 minutos.

Serve 4/6 porções.