

Cursoslivres



Massa para salgados fritos

Para você que adora coxinhas, bolinhos de queijo, rissoles e sempre quis fazer esses salgados em casa, mas não tem muita habilidade na cozinha, existe uma massa bastante prática e saborosa que serve para todos esses salgados fritos.

Massa para Salgados Fritos

Ingredientes:

- 250ml de leite
- 250ml de água
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 200g de farinha de trigo

Como Preparar:

Coloque todos os ingredientes numa panela, exceto a farinha de trigo. Quando o líquido começar a ferver, adicione a farinha e mexa sem parar até que a massa comece a desgrudar da panela. Depois disso, coloque a massa num recipiente para esfriar. Sove a massa e, quando estiver em temperatura ambiente, pode adicionar o recheio que desejar.

Massa para Salgados Assados

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de óleo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 500 ml de leite morno
- 1 sachê de fermento biológico seco
- 1 kg de farinha de trigo

Como Preparar:

Dissolva o fermento no leite morno e misture todos os ingredientes. Sove a massa. Depois disso, você pode moldar os salgados e levar para assar.

Aqui estão algumas sugestões de recheios para os salgados assados:

Recheio de Esfirra:

- 1 kg de carne moída
- 3 tomates picados
- Salsinha
- 1 cebola picada
- Sal a gosto
- Suco 1 limão

Recheio de Almofadinha de Frango:

- 1 peito de frango desfiado e temperado
- 250 gramas de requeijão cremoso

Recheio de Enroladinho de Presunto e Queijo:

- 300 g de presunto
- 300 g de muçarela
- Orégano a gosto.

Para todos os recheios, basta misturar todos os ingredientes, colocar na massa e moldar o salgado.

Massa para Salgados de Forno + Recheios

Salgados de forno são ótimos para festas e lanchonetes. A massa é macia por dentro e levemente crocante por fora. Eles são mais saudáveis do que os salgados fritos e podem ser moldados de diferentes formas.

Massa:

Ingredientes:

- 2 xícaras (240ml) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 100ml de água morna
- 50ml de óleo
- Gema para pincelar

Recheios:

Recheio de Frango:

- 500g de frango cozido e desfiado
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 cebola picada
- 2 colheres (de sopa) de molho de tomate
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 cubo de caldo de frango (opcional)
- Requeijão de requeijão cremoso (opcional)

Recheio de Carne:

- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher (de sopa) de margarina ou manteiga
- 600g de carne moída
- Sal à gosto
- Pimenta-do-reino à gosto
- 1 caldo de carne (também pode ser em pó)
- 2 colheres (de sopa) de colorau
- 1 colher (de sopa) de vinagre

Recheio de Enroladinho de Salsicha:

- 500g de salsicha
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 1 cubo de caldo de carne

Recheio de Joelho de Queijo e Presunto:

- 300g de queijo mussarela fatiado
- 300g de presunto fatiado
- Orégano (opcional)

Massa para Salgados Finos

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 tablete de caldo de legumes
- 100 gr de manteiga
- 1 pacote de creme de cebola
- 3 unidades de gema de ovo
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1/2 kg de farinha de trigo

Como Preparar:

Aqueça o leite numa panela e dissolva o caldo de galinha e o caldo de legumes. Adicione a manteiga, o creme de cebola, as gemas levemente batidas, o creme de leite com o soro e o sal, sempre mexendo. Acrescente de uma só vez a farinha de trigo. Mexa até a massa desgrudar da panela. Coloque a massa numa superfície lisa e sove.

Recheios:

Coxinhas:

Pegue uma porção da massa, abra na palma da mão, recheie e feche as pontas.

Bolinhas de Queijo:

- Queijo
- Salsinha
- Orégano (opcional)

Croquete de Mortadela:

- Mortadela moída
- Salsinha e temperos a gosto.

Deixe por 15 minutos para pegar gosto e depois modele os croquetes.