Maia - Salgado Especial para vender muito

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES:

- 500 ml de leite
- 500 ml de água
- 100 g de batata cozida
- 50 g de caldo de frango em pó
- 30 g de margarina
- 600 g de farinha de trigo (marca Ofélia Premium recomendada)



MODO DE PREPARO DA MASSA:

1. Cozinhar os Ingredientes: Em uma panela, coloque o leite, a água, a batata cozida, a margarina e o caldo de frango. Leve ao fogo até ferver.
2. Adicionar a Farinha: Assim que a mistura ferver, adicione os 600 gramas de farinha de trigo e misture bem para cozinhar o trigo e evitar grumos.
3. Cozinhar a Massa: Continue cozinhando a massa por aproximadamente 2 a 3 minutos, garantindo que o trigo esteja bem cozido.
4. Sovar a Massa: Transfira a massa para uma superfície untada com manteiga. Divida a massa em três partes e sove cada uma até ficarem lisas. Depois, una as partes e sove um pouco mais até obter uma massa homogênea e macia.

INGREDIENTES PARA O RECHEIO DE CARNE MOÍDA:

- Carne moída refogada (quantidade a gosto)
- Batata cozida e picada
- Tomate picado
- Milho (opcional)
- Temperos a gosto

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO:

1. Modelar os Salgados: Pegue uma porção de massa (160 gramas recomendado) e abra. Coloque o recheio de carne moída e modele no formato desejado, como uma coxinha ou disco.
2. Empanar: Passe os salgados modelados em água com um pouco de farinha de trigo e depois na farinha panco para empanar.
3. Fritar: Frite os salgados em óleo quente até dourarem.

DICA DE APRESENTAÇÃO:

- Utilize ampolas de molho de pimenta para inserir nos salgados, dando um charme especial na apresentação. A pimenta só sairá da ampola se pressionada.

OBSERVAÇÕES:

- A receita pode ser ajustada para quantidades maiores para venda.
- Se não tiver farinha panco, pode-se usar farinha de rosca.