



# Receita de Hallacas

Por Maria Clara



Foto: Freepik

## Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de milho verde fresco (ou enlatado)
- 1 xícara (chá) de banha

- Sal

## Recheio

- 1 1/4 xícara (chá) de pimentão verde em tirinhas
- 1 1/2 xícara (chá) de cebola picadinha
- 1/2 xícara (chá) de alcaparras
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 colheres (sopa) de passas sem sementes e deixadas de molho
- 1 colher (sopa) de cominho
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 kg de frango cozido, desossado e sem pele, cortado pedacinhos
- 1/2 kg de carne de porco sem gordura e cortada em cubinhos
- 1/2 kg de carne bovina cortada em cubinhos
- 4 tomates sem pele e sem sementes picados
- 25 azeitonas, verdes recheadas
- Sal e pimenta a gosto
- Salsa picada

## Modo de preparo

- Cozinhe o milho em água.
- Coe, depois de bater no liquidificador ou depois de passar pelo moedor.
- Misture com a banha e o sal.
- Amasse até obter uma massa lisa e homogênea.
- Reserve.
- À parte, doure as carnes de porco e de boi, no óleo.
- Depois de bem douradas, retire com a escumadeira.
- No mesmo óleo, refogue a cebola e o pimentão.
- Junte os tomates e cozinhe até obter um molho espesso.
- Acrescente as carnes, as alcaparras, o açúcar, o cominho, o sal e a pimenta.
- Cozinhe em fogo baixo por 15 minutos.
- Junte o frango e a salsa.
- Retire do fogo.
- Cozinhe 3 colheresadas (sopa) da massa reservada no centro de uma folha de papel manteiga ou folha de bananeira e estenda-a até obter um retângulo, de 15cm de largura por 18cm de comprimento.
- Coloque no centro, 3 colheresadas (sopa) de recheio, 4 a 5 passas e 1 azeitona.

- Dobre cuidadosamente o papel (que naturalmente deverá ser maior do que a massa estendida), fechando primeiro as bordas pela largura e depois pelo comprimento.
- Envolve com outra folha de papel e amarre com um fio.
- Para aquecê-las, coloque sobre uma peneira e mergulhe em caldo fervente, por 10 minutos.
- Retire, deixe escorrer um pouco e tire o papel.
- Abra com cuidado, a outra folha também.
- Se quiser use folhas de bananeira, lave com água e uma esponja, com cuidado e sempre no sentido das nervuras, para que não rasguem.
- Corte a folha do tamanho adequado (cerca de 25cm de lado) e seque com um pano.

## Salgados