

FALSAS EMPANADAS

INGREDIENTES

1 embalagem de massa de pastel

5 colheres (sopa) de azeite

1 dente de alho amassado

1 cebola picada

1 colher (chá) de colorau

200 g de carne moída

1 lata de milho verde escorrido

azeitonas picadas a gosto

sal e pimenta a gosto

1 gema de ovo para pincelar

azeite para untar

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira aqueça o azeite

Frite o alho e a cebola até dourar

Acrescente o colorau, a carne e frite bem, sem deixar juntar água

Adicione sal e pimenta a gosto

Coloque o milho e as azeitonas

Misture bem, retire do fogo e deixe esfriar

Depois é só recheiar os pastéis

Passe a gema de ovo em cada pastel

Leve para assar até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12476-falsas-empanadas.html>