TROUXINHAS DE CARNE MOÍDA (COM MASSA DE PASTEL)

INGREDIENTES

800 g de carne moída

1 cebola

4 dentes de alho

cheiro-verde a gosto

manjericão a gosto

100 g de azeitonas

1 pacote de massa de pastel de tamanho médio

2 pacotes de queijo ralado

formas para empada

MODO DE PREPARO

Prepare a carne moída com uma colher (sopa) de óleo, juntamente com todos os temperos.

Quando a carne estiver bem frita e sequinha, desligue o fogo e deixe esfriar.

Unte as formas de empada com um pouquinho de oleo (pingue algumas gotas nas formas e espalhe com um papel toalha).

Coloque as massas de pastel nas formas, de forma que ela fique como um "copinho".

Adicione duas colheres de carne moída em cada massa.

Em seguida, coloque um pouquinho de queijo ralado por cima da carne moída.

Feche as massas de pastel com os dedos, de forma que fique parecendo uma trouxinha.

Leve ao fogo preaquecido a 200º C por aproximadamente 30 minutos (dependendo do forno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14258-trouxinhas-de-carne-moida-com-massa-de-pastel.html