PASTEL DE FEIRA FÁCIL DEMAIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 canecas de trigo (lembrando que e um pouco maior que xícara normal, vai ter uma imagem da que usei na foto da receita)

1 colher (sopa) de cachaça (pode ser aquelas de garrafinha)

1 colher (sopa) de vinagre

1 colher (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de sal

1 caneca de água quente

RECHEIO 1 (DICA, MAS PODE SER O DE SUA PREFERÊNCIA):

Recheio 1 (dica, mas pode ser o de sua preferência):1/2 kg de carne moída

óleo para a fritura da carne (use pouco para não ficar encharcada)

3 dentes de alho amassados

2 cabeça de cebola picada

1 pitada de pimenta-do-reino (sua preferencia)

sal a gosto

queijo mussarela (colocar só no final, quando estiver montando o pastel).

RECHEIO 2 (SABOR PIZZA):

Recheio 2 (sabor pizza):mortadela ralada

orégano

molho de tomate

sal a gosto

queijo mussarela (coloque na hora de montar o pastel)

MODO DE PREPARO

DICA PARA MONTAGEM:

Dica para montagem:Abra a masse e adicione o recheio com a mussarela.

Feche bem tirando o ar.

Em seguida, finalize fechando com fechador próprio para pastel.

Se você não tiver, feche com garfo indo e voltando para que não abra na fritura.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18409-pastel-de-feira-facil-demais.html