

PASTÉIS DE BATATA INGLESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

50 g de queijo parmesão

200 g de manteiga

300 g de batata cozida inglesa

sal a gosto

1 gema

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola ralada

1 dente de alho amassado

250 g de presunto de peru picado

pimenta ou noz-moscada

1 gema

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma fritadeira, derreta a manteiga com azeite, cebola e dente de alho. Deixe dourar, acrescentando o presunto picado, pimenta ou noz-moscada.

MASSA:

Massa: Coloque a farinha de trigo, a manteiga, as batatas inglesas como purê com queijo ralado parmesão e tempere com sal.

Misture bem, trabalhando até formar uma massa e deixe descansar na geladeira.

Abra a massa com rolo e pegue um copo para fazer os círculos na massa.

Distribua o recheio pelo círculo e dobre ao meio, unindo as bordas formando uma meia lua.

Coloque para assar num tabuleiro untado e enfarinhado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19684-pasteis-de-batata-inglesa.html>