

PASTÉIS DE ATUM

INGREDIENTES

- 2 latas de atum
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1/2 colher manteiga
- 1 copo de farinha
- 1 ovo
- 1 copo de água
- 1 cebola
- 1/2 alho
- 2 colheres (sopa) de polpa de tomate

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Ligue o lume (fogo) e coloque o atum os coentros a cebola, o alho e a polpa de tomate.

Refogue um pouco e desligue o lume.

MASSA:

Massa:Ligue o lume (fogo) e ferva a água juntamente com o óleo a manteiga e uma pitada de sal.

Depois coloque a farinha e mexa ate formar uma bola.

Num recipiente a parte, junte o ovo até que o ovo se dissolva.

Estique a massa na bancada com farinha.

Divida a massa em círculos e coloque recheio no meio de cada círculo.

Depois faça com que estes fiquem em forma de rissóis (rissole).

Passa em ovo e pão ralado.

Frite em óleo bem quente e espere até que fiquem bem douradinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21411-pasteis-de-atum.html>