

# 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).

Passe em ovo e pão ralado.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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