

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>