

PASTEL DE CAMARÃO COM CATUPIRI PRÁTICO E RÁPIDO

INGREDIENTES

1 cebola média
2 dentes de alho
500 g de camarões médios e limpos sem o rabo e sem casca
salsinha e cebolinha
sal a gosto
250 g de catupiri
massa para pastéis

MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o alho, a salsinha e a cebolinha.
Dê uma dourada na cebola, no alho e na cebolinha.
Misture os camarões, o sal e refogue até que a água seque.
Logo em seguida, misture o catupiri com o camarão até que vire uma massa.
Adicione a salsinha e misture bem.
Deixe esfriar e recheie os pastéis.
Faca um vinagrete com cebolas, tomates e salsinha, cortados bem pequenos.
Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23370-pastel-de-camarao-com-catupiri-pratico-e-rapido.html>