

PASTEL DE FUBÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado no ralo fino (110g)

1 xícara (chá) de fubá (160 g)

1 xícara (chá) de farinha de trigo (160 g)

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (chá) de fermento em pó

1 ovo

6 colheres (sopa) de leite (90 ml)

4 colheres (sopa) de manteiga (60 g)

RECHEIO:

Recheio: 300 g de mussarela ralada no ralo grosso (2 xícaras de chá)

300 g de linguiça toscana sem a pele, refogada e picadinha (1 xícara de chá cheia)

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Numa tigela, coloque 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado no ralo fino, 1 xícara (chá) de fubá, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (chá) de sal, 1 colher (chá) de açúcar, 1 colher (chá) de fermento em pó, 1 ovo, 6 colheres (sopa) de leite, 4 colheres (sopa) de manteiga e misture bem.

Sove a massa até ficar lisa e homogênea.

Embrulhe num filme plástico e leve para descansar na geladeira por 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Coloque numa outra tigela 300 g de mussarela ralada no ralo grosso, 300 g de linguiça toscana sem a pele picadinha, orégano a gosto e misture.

MONTAGEM:

Montagem: Retire o filme plástico da massa, coloque-a entre dois sacos plásticos e com um rolo abra a massa bem fina.

Com auxílio de um cortador redondo ou com a boca de uma xícara, corte discos da massa com 12 cm de diâmetro.

Coloque uma porção de recheio de linguiça no centro de cada disco (mais ou menos 1 colher de sopa), dobre ao meio em meia lua e feche apertando as bordas.

Frite os pastéis em óleo quente até dourar.

Retire e escorra em papel absorvente e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24490-pastel-de-fuba.html>