

PASTEL DE CARNE

INGREDIENTES

1 kg de trigo sem fermento
150 g de manteiga
1/2 cebola picadinha
coentro a gosto
2 tabletes de caldo de frango
sal a gosto
800 g de carne moída pronta
pó de rosca
4 ovos peneirados
1 litro de óleo para fritar
1 litro e 100 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque a água, cebola picadinha, coentro picadinho, os tabletes de caldo de frango, a manteiga e o sal.

Leve ao fogo e deixe ferver.

Quando estiver fervendo, baixe o fogo e mexa.

Com ajuda de uma pessoa, adicione o trigo sem parar de mexer.

Apague o fogo e deixe esfriar um pouco.

Depois sove a massa para terminar de misturar o trigo e até ficar macia.

Faça bolinhas e abra com rolo.

Coloque nas formas para pasteis do tamanho de sua preferência.

Ponha o recheio e feche a forminha.

Em seguida, passe nos ovos peneirados, no pó de rosca e frite no óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24679-pastel-de-carne.html>