

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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