

PASTEL DE FORNO CASEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/4 xícara (chá) de margarina

1 lata de creme de leite

1/2 colher (sopa) de sal

500 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 colher (sopa) de óleo

1 cebola pequena picada

1 dente de alho

300 g de carne moída

1 tomate sem pele, picado

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1/4 xícara (chá) de água

1/3 xícara (chá) de cheiro verde picado

sal e pimenta a gosto

gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture todos os ingredientes, amasse bem até obter uma massa homogênea.

Deixe descansar por 20 minutos.

Enquanto isso, aqueça o óleo e doure a cebola e o alho amassado.

Junte a carne e refogar.

Acrescente o tomate e cozinhar em fogo baixo até desmanchar.

Junte a farinha de trigo dissolvida na água e cozinhar mexendo sempre até engrossar.

Acrescente o cheiro verde, temperar com o sal e a pimenta.

Deixar esfriar.

Abra a massa em uma superfície polvilhada com farinha de trigo e cortar com um cortador redondo de 9 cm de diâmetro.

Recheie com 1 colher (sopa) da mistura de carne.

Dobre ao meio, aperte a borda com um garfo e pincele com a gema.

Colocar em uma assadeira, untada, e levar ao forno preaquecido até dourar por mais ou menos 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27006-pastel-de-forno-caseiro.html>