

PASTEL DE CARNE FRITO

INGREDIENTES

550 g de carne moída
2 ovos cozidos partidos em cubos
5 unidades de azeitonas roxa picadas
sal
cheiro verde
cebola
pasta de alho (potinho, cerca de 1 colher de café)
1 pacote de massa de pastel tipo cambuca (redonda)
óleo para fritar
limão

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com limão e sal.
Leve a carne à panela e coloque o cheiro verde, cebola e pasta de alho.
Depois, acrescente um pouco de molho e azeitonas.
Reserve, juntando o ovo.
Deixe a massa fora da geladeira por 15 minutos.
Com o plástico virado para baixo, recheie e feche.
Frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27060-pastel-de-carne-frito.html>