

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>