

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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