

RECHEIO PARA PASTEL DE PALMITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: Utilize massa para pastel de sua preferência

RECHEIO:

Recheio: 20 fatias de queijo mussarela

4 tomates (sem as sementes, picados em cubinhos)

1 sachê de milho verde

1 lata ou vidro de palmito

4 a 6 colheres de maionese (de sua preferência)

óleo para fritura

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o tomate picado em cubinhos, o milho escorrido, o palmito picado em cubinhos e as colheres de maionese, até formar uma mistura homogênea.

Coloque em cada massa uma fatia de queijo e por cima uma colherada da mistura de palmito.

Feche bem, apertando com um garfo.

Frite em óleo quente e escorra, sempre com a parte que foi fechado para baixo, em papel absorvente.

Está pronto um dos mais saborosos pastéis.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30216-recheio-para-pastel-de-palmito.html>