

PASTEL DE FORNO DE CARNE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 colher de sopa de manteiga (bem cheia)

1 colher de sopa de azeite

4 colheres de sopa de leite

3 ovos

2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento

1 colher de sopa de cachaça

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 500 g de carne moída

2 colheres de sopa de óleo ou azeite

2 tomates (sem sementes)

salsinha a gosto

1 cebola grande

2 dentes de alho

2 ovos cozidos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes em um recipiente.

Sove bem a massa e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela o óleo, a cebola picada e o alho, frite até dourar.

Acrescente a carne e o sal, deixe refogar.

Após a carne ganhar cor acrescente o tomate e a salsinha, deixe mais 2 minutos e retire do fogo.

Deixe esfriar e abra a massa do pastel com um rolo de macarrão.

Dica: use um garfo para apertar os pasteis.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31964-pastel-de-forno-de-carne.html>