

MINI PASTEL DE FRANGO

INGREDIENTES

1 xícara de chá de peito de frango cozido e desfiado

1/2 xícara de chá de requeijão cremoso

1 tomate sem pele e sem sementes em cubos

sal, pimenta-do-reino e salsa a gosto

30 discos de massa para mini pastel

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o frango, o requeijão, o tomate e tempere com sal pimenta e salsa a gosto.

Coloque o recheio no centro da massa do pastel, umedeça a borda com água e dobre a massa.

Aperte a borda com um garfo para fechar e frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Em um prato coloque guardanapo e coloque os pasteis!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35133-mini-pastel-de-frango.html>