

PASTEL CHINÊS

INGREDIENTES

MOLHO AGRIDOCE:

Molho agridoce: 1/2 abacaxi picado

catchup a gosto

MODO DE PREPARO

PASTEL:

Pastel: Refogue a carne e o repolho com sal, ajinomoto e pimenta-do-reino.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Recheie a massa fazendo rolinhos e frite em óleo quente.

MOLHO AGRIDOCE:

Molho Agridoce: Bater o abacaxi no liquidificador e coar.

Levar ao fogo e quando ferver, colocar o catchup. Servir com o Pastel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36985-pastel-chines.html>