

PASTELÃO ASSADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo peneirada

3 colheres de banha sadia

1 colher de sopa de fermento em pó

leite até dar o ponto de abrir

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:250 g de patinho moído

1 dente de alho

1 cebola pequena

1 colher de sobremesa de margarina

salsa e cebolinha picada

1 tomate sem sementes pidado

azeitonas sem caroço picado

sal e pimenta-do-reino a gosto

gema de 1 ovo misturada com um fio de azeite para pincelar

MODO DE PREPARO

Amassar sem sovar até o ponto de abrir com o rolo.

Caso fique quebradiça colocar mais leite aos poucos, reservar na geladeira.

Colocar a margarina na panela juntamente com a cebola picadinha, o dente de alho espremido e fritar um pouquinho.

Refogar a carne e colocar o tomate picadinho, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Colocar as azeitonas.

Depois de pronta colocar salsa e cebolinha picadinha e deixar esfriar.

Abrir a massa com o rolo na espessura de 1 cm, rechear com a carne moída já fria.

Dobrar ao meio e apertar com o garfo.

Pincelar gema de ovo misturada com um fio de azeite, levar para assar em forno médio a 200°C .

Depois de douradinho tirar do forno e cobrir com um pano de prato até amornar.

Servir em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38276-pastelao-assado.html>