

# PASTEL ASSADO DE FRANGO DA MIRIAM

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 400 g de farinha de trigo (3 xícaras de chá cheias)

100 g de margarina para culinária gelada e picada

100 g de banha de porco gelada e picada

1 colher de sopa de parmesão ralado fino

1 colher de sobremesa rasa de sal

1 colher de sobremesa de açúcar

1 colher de café de fermento em pó

1 ovo batido

1 gema para pincelar

5 colheres de sopa de água fria

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de frango desfiado

2 colheres de sopa de azeite

sal a gosto

1 cebola média ralada

2 dentes de alho amassados

cheiro verde a gosto

1 xícara de chá de água

3 colheres de sopa de amido de milho

2 colheres de sopa de polpa de tomate

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela refogue o alho e a cebola no azeite.

Junte o frango desfiado e acrescente o sal, a polpa de tomate e mexa com uma colher.

À parte, dissolva o amido na água, junte ao recheio e mexa sem parar.

Coloque o cheiro verde.

O recheio deve ficar pastoso e consistente.

Reserve deixe esfriar.

#### MASSA:

Massa:Em uma vasilha aberta ponha, a farinha, em seguida a banha e a margarina, misture com as pontas dos dedos até ficar uma farofa.

Junte o sal, o fermento, o açúcar e o queijo e misture mais um pouco.

Acrescente o ovo batido, a água fria e mexa com as mãos, sovando até obter uma massa lisa, não quebradiça.

Envolva a massa em plástico filme , ou em recipiente plástico com tampa.

Espere descansar por meia hora na geladeira.

Em superfície enfarinhada abra a massa com uma colher de chá cheia do recheio preparado, fechando em forma de pastel e corte com um copo.

Acomode cada pastel numa assadeira e pincele com a gema batida.

Leve ao forno moderado até dourar por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39327-pastel-assado-de-frango-da-miriam.html>