

PASTEL CHINÊS ASSADO DE ALHO E ALGAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:Comprar a massa de pastel pronta específica para assar tamanho médio

1 colher de azeite

RECHEIO:

Recheio:30 g de alga wakame desidratada (tem na seção de comida oriental nos hipermercados)

5 dentes de alho bem picados

Salsinha à gosto

3 colheres de óleo de gergelim (se não encontrar pode ser de soja)

3 colheres de molho shoyu

VINAGRETE:

Vinagrete:3 tomates picados, um maduro e dois meio verdes

1 cebola roxa pequena picados

50 g de azeitonas verdes picadas

suco de 1 limão rosa

1 colher de sopa de vinagre de maçã

Cebolinha fresca picada a gosto

1/2 pimenta dedo de moça ralada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

VINAGRETE:

Vinagrete:Misture todos os ingredientes menos a cebolinha e leve à geladeira. É necessário preparar o vinagrete antes do pastel para que fique bem apurado. Incluir a cebolinha fresca quando for apreciá-lo.

RECHEIO:

Recheio:Coloque a alga em uma vasilha com água, e espere 10 minutos para desidratar. Após hidratada escorrer bem e pica-lá.

Em uma panela, aqueça o óleo e doure o alho, junte as algas e após estar bem fritinha, acrescente a salsa e o molho shoyu. Não é necessário sal neste recheio. Refogue mais um pouco e reserve. Deixe esfriar para recheiar os

pastéis.

Abrir os pastéis recheá-los à gosto. Colocar em forno alto e assá-los conforme receita na embalagem da massa.

Tem gostinho de peixe!

Apreciá-los com o molho vinagrete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41140-pastel-chines-assado-de-alho-e-algas.html>