

PASTEL COM RECHEIO CREMOSO DE VERDURAS

INGREDIENTES

Massa de pastel para fritar
2 colheres de óleo soja ou azeite de oliva
Tempero de alho e sal a gosto
1 cenoura pequena
1 berinjela pequena
1 cebola pequena
1/2 pimentão verde
5 azeitonas picadas
1 colher de sopa cheia de requeijão
2 colheres de sopa de creme de leite
Pimenta-do-reino a gosto
Manjericão ou orégano a gosto
1 pitada de pimenta calabresa (opcional)

MODO DE PREPARO

Rale em um ralador, a cenoura, a berinjela sem casca, a cebola e o pimentão.

Reserve.

Em uma panela coloque o óleo para esquentar.

Em seguida, acrescente a cebola, o pimentão, a cenoura, a berinjela e as azeitonas. Refoque por alguns minutos até que todos os ingredientes estejam bem passados e macios.

Coloque o tempero de alho e sal e a pimenta do reino a gosto, cuidando para não salgar muito, pois o requeijão também salga o molho. Misture.

Acrescente o orégano ou manjericão, e a pitada de pimenta calabresa. Misture.

Acrescente a colher de requeijão e misture.

Acrescente as colheres de creme de leite e misture.

Assim que a mistura estiver cremosa e homogênea desligar o fogo.

Depois é só rechear a massa de pastel e fritar.

A mistura rende uma média de 6 pasteis de tamanho médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/42161-pastel-com-recheio-cremoso-de-verduras.html>