

PASTEL DE MASSA COZIDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 copos de trigo
1 copo de leite
1 ovo
1 cubo de caldo de carne
1 colher (sopa) de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 350 g de carne moída
2 batatas medias picadinhas
1/2 cebola picada
1 sachê de tempero para carne
cebolinha e salsinha picada
3 colheres de molho de tomate
1 dente de alho picado
1 colher de sopa de óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Colocar todos os ingredientes numa panela.
Dissolver o caldo de carne e levar ao fogo para cozinhar.
Mexer sem parar até desgrudar do fundo da panela.
Deixe esfriar.
Abra a massa com um rolo mas não deixe muito grossa.
Corte círculos com o auxílio de um copo, para não grudar jogue um pouco de trigo na massa e onde for abri-la.

RECHEIO:

Recheio: Com uma panela aquecida coloque o óleo, a cebola e o alho, deixe dourar, acrescente a carne e a batata, acrescente os outros ingredientes menos o molho, coloque água suficiente para cozinhar e mantenha em fogo

baixo.

Quando a água estiver secando coloque o molho de tomate.

Monte os pastéis, frite em óleo não muito quente e sirva.

Essa é uma sugestão de recheio, você pode rechear também com frango, queijo e presunto, camarão, fica a seu gosto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42386-pastel-de-massa-cozida.html>