

# 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>