

PASTEL DE CARNE MOÍDA, OVOS, REQUEIJÃO E ORÉGANO DA LOUISE

INGREDIENTES

500g de carne moída pronta (já refogada e temperada a seu gosto)

5 ovos cozidos

1 copo de requeijão normal ou light

Orégano á gosto

Massa de pastel já pronta e de preferência uma massa grande (tipo pastelaria).

MODO DE PREPARO

Misture numa panela a carne moída pronta e os ovos devidamente picados.

Num prato coloque todo o conteúdo do copo de requeijão e o orégano.

Espere a carne moída esfriar e misture todos os ingredientes.

Vai formar uma pasta, se necessário coloque mais requeijão para deixar bem cremoso

Recheie a massa de pastel como de costume.

Frite-os bem e é só se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43198-pastel-de-carne-moida-ovos-requeijao-e-oregano-da-louise.html>