

RECHEIO PARA PASTEL DE CARNE

INGREDIENTES

- 1 massa de pastel de sua preferência
- 1 pimentão verde picadinho
- 1/2 cebola bem picadinha
- 200 g de Bacon
- 500 g de carne moída
- salsinha sal a gosto
- 1 caldo de carne
- 2 tomates picados sem semente

MODO DE PREPARO

Frite bem o bacon, depois coloque a cebola, pimentão e frite bem novamente.

Coloque a carne e refogue, quando ela estiver quase refogada coloque o tomate e o caldo de carne e deixe secar bem água que forma da carne.

Se precisar coloque sal, termine de refogar a carne, desligue o fogo.

Coloque a salsinha.

Deixe esfriar e recheie o pastel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46093-recheio-para-pastel-de-carne.html>