PASTEL DE PALMITO

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de azeite

1 cebola picada

2 tomates

2 dentes de alho amassados

2 vidro de 400 g de palmito picado com a água

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 xícara (chá) de azeitonas picadas (opcional)

2 colher (sopa) de salsa picada

5 colher (sopa) de amido de milho

1 xícara (chá) de leite

1 pacote de massa para pastel de 1 Kg

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite, a cebola, o alho e deixe fritar por 5 minutos. Acrescente o tomate, palmito, o sal, a pimenta, a azeitona, a salsa e deixe refogar por 10 minutos, mexendo de vez em quando ou até que o palmito esteja macio. Dissolva o amido no leite e misture ao refogado de palmito mexendo sempre até que engrosse.

Retire do fogo e deixe esfriar. Abra a massa de pastel, retire o filme plástico de um dos lados da massa e coloque o recheio. Dobre ao meio e aperte bem as bordas com um garfo. Retire o filme plástico e frite em óleo quente por 1 a 2 minutos ou até que esteja dourado por igual. Escorra e sirva a seguir.

Rendimento: 15 unidades tamanho comercial ou 30 minis.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46441-pastel-de-palmito.html