PASTEL DE BACALHAU

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:5 colheres (sopa) de azeite

2 cebola picada

5 xícaras (chá) de bacalhau dessalgado cozido e desfiado

sal e pimenta-do-reino a gosto

5 colheres (sopa) de salsa picada

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o azeite, a cebola por mais 5 minutos.

Acrescente o bacalhau, o sal, a pimenta e a salsa e deixe refogar por 5 minutos.

Retire do fogo e espere esfriar.

Recheie cada folha, dobre ao meio e feche com um fechador de pastel ou apertando as bordas com a ponta de um garfo.

Frite em óleo quente por um minuto,ou até que doure.

Rendimento: 15 unidades tamanho comercial ou 30 minis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46442-pastel-de-bacalhau.html