

PASTEL DE FORNO COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 300 g de farinha de trigo

1/2 copo de (requeijão) de leite

8 colheres de margarina

1 colher de (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio: 3 colheres de sopa de óleo

1/2 kg de carne moída

1 cebola média picada

2 dentes de alho picados

1 cenoura média picada

1/2 maço de salsinha

sal e pimenta à gosto

1 gema batida em 1 colher (sopa) de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa, depois abra com um rolo.

RECHEIO:

Recheio: Doure no óleo a cebola e o alho, acrescente a carne moída e refogue até secar todo líquido, acrescente a cenoura e salsinha, acerte o sal do recheio e desligue o fogo e deixe esfriar.

Abra a massa numa superfície enfarinhada, e corte 10 círculos, espalhe o recheio nos círculos e feche a borda com o auxílio de um garfo. Disponha os pasteis numa assadeira grande e untada e deixe descansar por 20 minutos em local aquecido.

Ligue o forno em temperatura média.

Pincele a massa com a gema. Leve ao forno por 35 minutos até dourar. Retire do forno e sirva quente ou morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47069-pastel-de-forno-com-carne-moída.html>