

PASTEL DE FARINHA DE MILHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de milho amarela
400 g de polvilho doce
água
Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne moída
600 g de batata cozida e picada
2 tomates grandes picados
2 cebola picada
2 pimentão picado
cheiro verde a gosto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Ferva cerca de 2 litros de água.

Misture a água aos poucos com a farinha.

Amasse até soltar das mãos, espere esfriar então misture o polvilho e o sal acrescente mais água se necessário.

A massa não deve grudar nas mãos.

Refogue a carne, então misture com a batata, o tomate, o pimentão, a cebola e cheiro verde.

Abra a massa coloque o recheio, frite em óleo bem quente.

Não tampe a panela para o pastel não estourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49882-pastel-de-farinha-de-milho.html>