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