PASTEIZINHOS DE MANDIOCA (OU AIPIN)

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:1 kg de mandioca cozida bem molinha

1 ovo

sal a gosto

pó de farinha de milho, para dar liga.

RECHEIO:

Recheio:300 g de carne moída

1 lata (ou pacote) de ervilha cozida

Cheiro verde

PARA FRITAR À MILANESA:

Para fritar à milanesa:1 ovo

Sal

Farinha de rosca

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Tempere a carne a gosto e leve em frigideira e deixe fritar ate ficar mais seguinha, junte a ervilha cozida o ccheiro verde e corrija o sal, se necessário, reserve.

Coloque uma frigideira com oleo no fogo para fritar os pasteizinhos.

Unte as mãos com óleo e junte um punhado da massa, alise (deixe em forma de um retângulo).

Coloque aproximadamente 1 colher de recheio no centro, feche e unte bem as pontas, em seguida passe em ovo batido e na farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51856-pasteizinhos-de-mandioca-ou-aipin.html