

PASTEL DE FUBÁ ASSADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara de fubá

2 e 1/2 colheres (sopa) de margarina gelada

1/2 xícara de água

1 sachê de caldo Carne sazón

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres de óleo

1/2 cebola picada

500 g de carne moída

1 sachê de caldo de carne sazón

cheiro verde picado à vontade

1 colher (sopa) de azeitonas verde picadas

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Aqueça o óleo em uma panela, acrescente a cebola e refogue rapidamente, acrescente a carne e refogue por 5 minutos.

Junte o caldo de carne, sazón e cozinhe em fogo baixo e panela tampada por mais 5 minutos. Desligue o fogo, acrescente a azeitona, o cheiro verde e deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52062-pastel-de-fuba-assado.html>