TACO AMERICANO COM MASSA DE PASTEL

INGREDIENTES

Massa para pastel em formato redondo grande

1/2KG de carne móida

350 gramas de molho de tomate de sua preferência

1/2kg de queijo muçarela

10 tomates picado sem a polpa e as sementes

1 pé de alface crespa picado em tiras

1 lata ou 1 latinha de creme de leite

1 copo de iogurte natural

1 colher de café de sal

MODO DE PREPARO

Faça primeiro o molho branco da seguinte forma: Bata no liquidificador o creme de leite, o iogurte e o sal. Coloque em uma vasilha com tampa e leve pra geladeira.

Refogue a carne moída temperando de acordo com a sua preferência (eu utilizo 1 cebola picadinha, sal e orégano e azeite). Acrescente o molho de tomate.

Rale a muçarela no lado grosso do ralador (fica em forma de tiras)

Lave e pique os tomates e a alface.

Frite a massa de pastel aberta e cooque em papel absorvente.

Organize em um balcão os ingredientes do prato na seguinte ordem:

massa de pastel.

Carne com o molho.

mussarela.

tomate.

alface.

molho branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52362-taco-americano-com-massa-de-pastel.html