

PASTEL DE ANGU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de fubá

500 ml de leite

Tempero a gosto(usei sazon)

RECHEIO:

Recheio:300 g de carne moída

1 colher de sopa de azeite

1 cebola picadinha

2 colheres de sopa de extrado de tomate

Temperos a gosto

Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture o leite e os temperos, leve ao fogo.

Assim que ferver coloque o fuba e mexa ate desprender do fundo da panela (cerca de 5 minutos).

Retire do fogo e sove a massa ate ela ficar lisa.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque o azeite, a cebola e refogue.

Adicione o extrato de tomate,refogue um pouco e coloque a carne.

Tempere e tampe a panela,mexendo de vez em quando.

Retire do fogo e salpique o cheiro verde.

MONTAGEM:

Montagem:Abra a massa e corte em formato redondo.Coloque o recheio no centro e feche no formato de pastel.

Frite em oleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52960-pastel-de-angu.html>