

# 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 extrato 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 fubá e mexa até desprender do fundo da panela (cerca de 5 minutos).

Retire do fogo e sove a massa até 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 óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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