

PASTEL À LA IVY

INGREDIENTES

1 massa pronta para pastel

300 g de presunto em cubinhos

300 g de mussarela em cubinhos

500 carne moída

1 colher de amido de milho

1 cebola em cubinhos

4 tomates sem pele em cubinhos

Azeitonas pretas (cortadinhas) a gosto

sal

azeite

óleo

salsinha

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque duas colheres de óleo, cebola, a carne moída, sal a gosto, deixe refogar bem, depois dissolva o amido de milho em um pouquinho de água, despeje nesta mistura na panela refogue mais um pouco mexendo bem para não grudar na panela, desligue o fogo e reserve para esfriar.

Em uma vasilha coloque os cubinhos de presunto, os de mussarela, os tomates também em cubinhos, azeitonas pretas cortadinhas, salsinha (opcional) misture bem coloque um fio de azeite reserve.

Abra a massa, corte de acordo com o tamanho de sua preferência, coloque o recheio da carne que já estará fria, feche e aperta com a ponta do garfo para que não abra na hora de fritar, colocando em uma base que não gruda, faça quantos quiser.

Em uma frigideira coloque uma boa quantidade de óleo que cubra os pastéis, deixe esquentar bem, frite coque uma vasilha forrada com papel toalha para escorrer em seguida sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53861-pastel-a-la-ivy.html>