

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 aperte 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 uma vasilha forrada com papel toalha para escorrer em seguida sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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