

CARNE MOÍDA PARA RECHEIO DE PASTEL DA ADRI

INGREDIENTES

800 g de patinho moído

1/2 copo de requeijão de água

salsinha a gosto

cebola picada bem miudinha ou ralada

azeitona

1 tablete de caldo de carne ou de legumes

alho frito

MODO DE PREPARO

Numa panela colocar a carne moida e a água.

Mexa e leve ao fogo até a carne cozinhar (tem que ficar bem soltinha).

Quando ela estiver com o aspecto de cozida , mas ainda contendo um pouco de água, coloque a carne numa peneira e com uma colher fazer pressão para escorrer toda a água.

Colocar a carne numa tigela e adicionar a cebola, o alho frito, a salsinha o caldo de carne (esfarelado) e a azeitona.

Mexa bem para os ingredientes se misturarem e está pronta para fazer os pastéis.

Essa carne fica bem sequinha e soltinha, e a quantidade dá para um rolo de massa de pastel, aproximadamente 14.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54215-carne-moida-para-recheio-de-pastel-da-adri.html>