PASTELÃO DE FORNO – EMCOCINA

INGREDIENTES

30 cm de massa para pastel em rolo

100 g de mussarela

3 colheres de sopa de requeijão

100 g de presunto picado

3 colheres de sopa de azeitona preta picada

6 colheres de sopa de molho de tomate pronto

parmesão ralado

orégano

MODO DE PREPARO

Recheie a massa com:

3 colheres de molho de tomate, a mussarela, o presunto, o requeijão, a azeitona e Orégano a gosto (você pode variar o recheio de acordo com seu gosto).

Feche a massa como um pastel e aperte bem as pontas com um garfo.

Coloque em uma forma untada com bastante manteiga.

Passe o restante do molho por cima da massa e salpique parmesão ralado.

Coloque em forno pré aquecido em temperatura baixa por 10 minutos ou até a massa ficar crocante.

Sirva com um bom vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55643-pastelao-de-forno-emcocina.html