

PASTELZINHO MINEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de milho
2 colheres (sopa) polvilho azedo
1 pitada de sal
Aproximadamente 1,5 litro água fervente

RECHEIO:

Recheio: 500 g de carne moída
4 a 5 batatas médias (sem casca)
1 colher (sopa) de óleo
Alho e cebola (ralada ou picadinha bem pequena) a gosto
Sal, orégano, colorau e salsinha (desidratada)
Um pouco de água fervente
Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a farinha, o sal e o polvilho em uma tigela grande.
Misture tudo muito bem. Acrescente a água fervente aos poucos e mexendo com uma colher.
Acrescentando a água até que toda farinha esteja bem úmida.
Misture novamente e deixe esfriar, mexendo de vez em quando. Quando a massa estiver fria amasse-a com as mãos para que fique bem sovada.
Reserve.
Enquanto a massa esfria, vamos preparar o recheio!

RECHEIO:

Recheio: Lave a carne moída e deixe escorrer em uma peneira, apertando bem para retirar o excesso de água.
Em uma panela de pressão coloque o óleo e frite a cebola, acrescente o alho (deixe dourar) coloque a carne e frite bem.
Acrescente os outros temperos.

Prove o sal, acrescente as batatas e um pouco de água fervente.

Tampe e coloque na pressão por uns 10 minutos.

Tire a pressão, com a ajuda de uma escumadeira retire a carne com as batatas e esprema com a ajuda de um garfo.

Misture para ficar um recheio homogêneo sem caldo.

Para fazer os pasteizinhos, fazer bolinhas com a massa.

Com a ajuda de um plástico abra a massa.

É fácil: coloque um plástico sobre a mesa, coloque a bolinha de massa no centro, cubra com outro plástico e usando a tábua de carne faça uma leve pressão em cima da bolinha.

O círculo estará pronto.

Coloque o recheio, pressione as bordas com o dedo. Ficará parecendo uma meia lua.

Coloque em uma assadeira e cubra com um pano umedecido para que não resseque.

Agora é só fritar e saborear.

São rápidos, fáceis e saborosos.

Curiosidade: Eles não abrem durante a fritura e não estouram.

Aprendi essa receita com minha cunhada que é mineira, todos os que saboreiam adoram e eles fazem muito sucesso por aqui (Osasco).

E na região do Vale do Paraíba ele é conhecido como pastelzinho caipira(embora o formato parece um croquete,o sabor é um pouquinho diferente e vai farinha de mandioca na massa também..

Espero que gostem desta receita.ela é maravilhosa....Ah!!!!Ele fica bem sequinho, e é irresistível....]

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56196-pastelzinho-mineiro.html>