

PASTEL DE PALMITO CREMOSO

INGREDIENTES

1 kg de massa para pastel

1 vidro de palmito picado

2 tomates uma cebola

2 dentes de alho

300 ml de leite

3 colheres (sobremesa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque azeite a gosto

Em seguida coloque a cebola e o alho

Refogue até dourar

Acrescente o tomate e o palmito, refogue

Misture o amido no leite

Coloque no refogado até dar a cremosidade para rechear

Deixe esfriar e em seguida abra a massa do pastel

Recheie criando o formato que desejar

Frite em óleo bem quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8265-pastel-de-palmito-cremoso.html>