PASTEL DE CALABRESA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 pacote de linguiça calabresa (desses com duas unidades vendidas em mercado) picada em cubos

1/2 pimentão médio picado

1/2 cebola grande picada

1 tomate médio picado

1/2 sachê de molho de tomate

1 pacote de pastelina (ou massa para preparo de pastéis de sua preferência)

1 copo de requeijão

orégano a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite a calabresa em cubos até dourar

Adicione a cebola e deixe dourar, sempre mexendo bem para não queimar, junto com a calabresa em fogo médio

Adicione 1/2 sachê de molho de tomate, misturando bem

Adicione o orégano e o sal a gosto

Quando adquirir uma textura homogênea (como uma liga, pois não deve ficar aguada e nem muito seco), desligue o fogo

Adicione o recheio dentro da pastelina, junto com uma meia colher de requeijão, feche e frite em óleo bem quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9062-pastel-de-calabresa-com-requeijao.html