

PASTEL ASSADO QUE PARECE FRITO, VEJA COMO É FÁCIL FAZER!

INGREDIENTES

Para o pastel assado você vai precisar de:

1 rolo de massa para pastel (usei a massa de feira)

Recheio de sua preferencia (eu fiz de carne moída com azeitona preta e frango desfiado com cream chesse, cenoura e alho poro)

Dica de recheio:

INGREDIENTES

1 pimentão verde picadinho

1/2 cebola bem picadinha

200 g de Bacon

500 g de carne moída

salsinha sal a gosto

1 caldo de carne sazón

2 tomates picados sem semente

MODO DE PREPARO

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

Frite bem o bacon, depois coloque a cebola, pimentão e frite bem novamente.

Coloque a carne e refogue, quando ela estiver quase refogada coloque o tomate e sazón e deixe secar bem água que forma da carne.

Se precisar coloque sal, termine de refogar a carne, desligue o fogo.

Coloque a salsinha.

Deixe esfriar e recheie o pastel.

PARA FAZER O PASTEL:

1. Pre aqueça o forno a 180C

2. Recheie e corte a massa

Se não quiser fazer quadrado, da para fazer meia lua também.

Corta um circulo com a ajuda de um copo, recheia e depois dobra, formando uma meia lua.

Aperte as pontinha com um garfo para não abrir.

Da para comprar ela já cortada em circulo também... ai é só rechear e dobrar no meio fazendo uma meia lua.

Não apertar de fechar as pontas com um garfo!

Depois de resolvida a questão do pastel quadrado ou meia lua...

2. Unte uma assadeira com azeite, coloque os pasteis, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180C) por 20 minutos.

3. Tire a assadeira do forno, tire o papel alumínio, pincele os pasteis com azeite e volte para o forno (sem o papel alumínio) até que eles fiquem dourados...

Se necessário, repita o processo de pincelar o azeite sobre o pastel algumas vezes. Isso é que faz com que o pastel fique com essas “bolhinhas” com cara de frito.

Sirva com uma pimentinha ou vinagrete... fica uma delícia!!!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13808-pastel-assado-que-parece-frito-veja-como-e-facil-fazer.html>