

PASTEL ASSADO DE ATUM COM MASSA PRONTA

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa de pastel pronta (300 g)
- 1 ovo para pincelar
- Recheio
 - 1 lata de atum
 - 1 pimentão baby vermelho
 - 1 pimentão baby amarelo
 - 1 pimentão baby amarelo
 - 1/2 cebola
 - 10 tomates grape ou cereja
 - sal
 - mix de pimentas-do-reino (preta, branca e rosa)
 - 20 g de azeitonas verdes picadas
 - 20 g de palmito picado
 - 50 g de queijo mussarela picado

MODO DE PREPARO

Cozinhe todos os ingredientes do recheio menos o queijo, em fogo baixo por 10 minutos

Abra a massa de pastel e coloque o recheio morno e o queijo

Feche com o garfo apertado as bordas

Cubra a assadeira com papel manteiga e pincele os pastéis com o ovo batido

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1418-pastel-assado-de-atum-com-massa-pronta.html>