

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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