

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9062-pastel-de-calabresa-com-requeijao.html>