

PASTEL DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

1/2 de carne moída

1 cebola

1 a 2 ovos

1 colher (sobremesa) de sal

MODO DE PREPARO

Com a mandioca descascada e picada, cozinhe na panela de pressão por 12 minutos

Depois de cozida, retire e coloque em uma bacia; amasse bem

Acrescente a gema do ovo e amasse novamente ate a massa ficar homogênea (se por acaso a massa ficar dura, coloque mais uma gema)

Acrescente o sal

Coloque óleo na panela, tempere a gosto e a carne moída; refogue bem

Em seguida, acrescente a cebola picadinho, deixe refogar mais um pouco e desligue

Coloque em uma pequena vasilha óleo para untar as mãos; com uma colher (sopa) pegue um pouco da massa e coloque na mão untada

Abra a massa e coloque um pouco do recheio; feche

Frite em óleo bem quente em fogo alto

Retire quando estiver dourado e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9187-pastel-de-mandioca.html>