



Pastel de camarão



Rendimento
20 unidades (10 porções)



Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Tomate (sem pele e sem sementes [concassé], picado)	2 unidades grandes	450 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	2 colheres (chá)	10 g
Camarão médio (limpo)	1 e meia xícara (chá)	300 g
Farinha de trigo	2 colheres (sopa)	20 g
Cebolinha-verde (picada)	3 colheres (sopa)	15 g
Massa para pastel	1 rolo	1 kg

Modo de Preparo

1. Prepare recheio: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até amolecer. Acrescente o alho e refogue por mais 1 minuto. Adicione o tomate, o Caldo SAZÓN® Profissional e o camarão.

Abaixe o fogo e cozinhe por 3 minutos. Junte a farinha de trigo e a cebolinha-verde, e cozinhe por mais 2 minutos, ou até que esteja cremoso. Retire do fogo e deixe esfriar.

2. Corte a massa em retângulos de 12 x 8 cm. Distribua o recheio e feche os pastéis, molhando as bordas com um pouco de água.

3. Frite-os, em imersão, em óleo quente, por 2 minutos de cada lado, ou até dourarem. Escorra em papel-toalha e sirva em seguida.