



Pastel de Angu com Carne Desfiada



Rendimento

21 porções com 2 unidades cada



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Coxão duro (cortado em pedaços grandes)	-	800 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Cenoura (picada)	1 unidade pequena	120 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 e meia xícara (chá)	300 g
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	4 colheres (chá)	20 g
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Farinha de trigo	1 colher (sopa)	10 g

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
---------------------	----------------	-------------

Água	-	1,5 l
Óleo	-	45 ml
Bicarbonato de sódio	meia colher (chá)	2,5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
AJI-NO-MOTO®	2 colheres (chá)	8 g
Fubá	5 e meia xícaras (chá)	715 g
Ovo	1 unidade	50 g
Polvilho azedo	5 colheres (copa)	50 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare o recheio: em uma panela de pressão, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne e sele por 3 minutos de cada lado, ou até dourar. Retire da panela e reserve.
- 2.** Na mesma panela, coloque a cebola e a cenoura, e refogue por 1 minuto. Junte o Extrato de Tomate Ajinomoto® e refogue por mais 1 minuto, ou até que comece a pegar no fundo da panela. Acrescente o Caldo SAZÓN® Profissional e a água, e volte a carne selada para a panela. Feche a panela e deixe cozinhar, em fogo médio, por 30 minutos após o início da fervura.
- 3.** Retire a carne da panela de pressão, desfie e volte para o molho. Volte ao fogo médio, adicione a farinha de trigo, e cozinhe por 15 minutos, ou até o molho encorpar. Retire do fogo, deixe esfriar e reserve.
- 4.** Prepare a massa: em uma panela grande, coloque a água e o óleo, e leve ao fogo alto até ferver. Abaixar o fogo, junte o bicarbonato, o sal, o AJI-NO-MOTO® e o fubá, e deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo sempre, ou até encorpar. Retire do fogo, acrescente o polvilho azedo e o ovo, e sove com as mãos até a massa esfriar.
- 5.** Divida a massa em 42 partes iguais, abra em formato circular e distribua o recheio no centro. Feche no formato de meia-lua, pressionando as bordas para fechar bem.
- 6.** Frite em imersão, em óleo quente, por 3 minutos, ou até dourar. Sirva em seguida.