



Pastel de Carne



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
Patinho bovino (moído)	-	1 kg
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Azeitona verde (em rodela)	1 xícara (chá)	100 g
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g
Ovo (cozido)	3 unidades	150 g
Massa para pastel	1 rolo	500 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 1 minuto, ou até dourar. Acrescente a carne moída e frite por 5 minutos, ou até mudar completamente de cor. Adicione o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal,

a azeitona e a salsa, e misture. Retire do fogo e reserve.

2. Corte os ovos em gomos e depois na metade.

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

4. Frite os pasteis, em imersão, em óleo quente, por 1 minuto de cada lado, ou até dourarem. Escorra e sirva em seguida.