

FALSAS EMPANADAS

INGREDIENTES

1 embalagem de massa de pastel
5 colheres (sopa) de azeite
1 dente de alho amassado
1 cebola picada
1 colher (chá) de colorau
200 g de carne moída
1 lata de milho verde escorrido
azeitonas picadas a gosto
sal e pimenta a gosto
1 gema de ovo para pincelar
azeite para untar

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira aqueça o azeite
Frite o alho e a cebola até dourar
Acrescente o colorau, a carne e frite bem, sem deixar juntar água
Adicione sal e pimenta a gosto
Coloque o milho e as azeitonas
Misture bem, retire do fogo e deixe esfriar
Depois é só rechear os pastéis
Passe a gema de ovo em cada pastel
Leve para assar até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12476-falsas-empenadas.html>