

PASTÉIS DE MASSA TENRA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 26 PASTÉIS

Para a massa:

350g de farinha
2 colheres de sopa de banha
1 colher de sopa de azeite
200 ml de água fria
Sal q.b.
Farinha para polvilhar
Óleo para fritar

Para o recheio:

300g de carne de vaca picada
1 cebola picada
2 colheres de sopa de margarina
1 colher de sopa de farinha
150 ml de caldo de galinha
2 gemas de ovo
Limão q.b.
Salsa picada q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Alho em pó q.b.
Louro em pó q.b.
Noz-moscada q.b.



PREPARAÇÃO

Numa tigela junte a farinha, um pouco de sal, a banha, o azeite e a água.

Amasse muito bem, com as varinhas em espiral até a massa ficar macia e começar a descolar do fundo. Se necessário, acrescente um pouco de farinha. Tape e deixe repousar 1 hora.

Num tacho, leve ao lume a margarina, a cebola e deixe refogar.

Junte a carne picada. Tempere com sal, pimenta, alho em pó, louro em pó e noz-moscada.

Mexa muito bem e deixe fritar.

Junte a farinha e mexa.

Junte o caldo de carne e mexa.

Deixe cozinhar 2 minutos mexendo sempre.

Junte as gemas e misture muito bem.

Tempere com umas gotas de limão e por fim misture bem a salsa picada.

Apague o lume e deixe arrefecer.

Polvilhe a bancada com bastante farinha.

Coloque a massa sobre a farinha e polvilhe novamente com farinha.

Amasse um pouco até deixar de colar nos dedos. Estenda a massa com um rolo até ficar com uma espessura fina.

Coloque uma colher de recheio por cima, dobre a massa e corte como se fossem rissóis.

Pressione bem as pontas para ficarem bem unidas. Coloque num prato polvilhado com farinha.

Frite os pastéis de ambos os lados até ficarem douradinhos.

Retire-os para um prato com papel absorvente e estão prontos a servir.

Custo: 4.50 € ; Custo por pastel: 0.17 €

<http://www.saborintenso.com/f25/pasteis-massa-tenra-1871/>

www.saborintenso.com