

Pastel de Forno com Recheio de Carne

 culinariaterapia.com/pastel-de-forno-com-recheio-de-carne

Dyne e Zinha

Pastel de Forno com Recheio de Carne, massa versátil 2 em 1 pois pode ser feita no forno e frita também com **recheio** sequinho de carne moída.



Ingredientes:

Recheio:

- 3 colheres de sopa de azeite ou óleo da sua preferência;
- 500 g de carne moída (aqui usamos acém);
- 4 dentes de alho grandes picados;
- Meia colher de chá de pimenta preta moída na hora;
- Meia colher de chá de sal;
- 1 talo de salsão picado;
- 4 colheres de sopa de molho inglês;
- 2 cebolas grandes picadas;
- Salsa picada à gosto;

Massa do pastel:

- 2 xícaras de chá (de 200 ml) de farinha de trigo, 125 gramas cada;
- 60 gramas de margarina ou gordura da sua preferência (2 colheres de sopa bem cheias);
- Meia colher de chá de sal (3 g);
- 125 ml de água em temperatura ambiente;

- Mais 60 g de farinha de trigo para abrir a massa;
- 1 gema de ovos para pincelar os pasteis de forno;

Como Fazer Pastel de Forno com Recheio de Carne:

Recheio:

1. Primeiramente comece aquecendo o azeite em uma frigideira funda em fogo alto.
2. Em seguida acrescente a carne moída soltando com uma espátula para não empelotar.
3. Então acrescente o alho, o sal e a pimenta.
4. Assim frite até refogar o alho mexendo de vez em quando.
5. Logo de pois acrescente o molho inglês, o salsão e a cebola e continue refogando até a cebola murchar bem e a carne ficar bem frita.
6. Isso feito acrescente a salsa picada, mexa e espere esfriar para usar.

Massa do pastel:

Primeiramente em uma tigela misture a farinha com o sal a margarina e a água.

Em seguida coloque essa massa em uma mesa ou bancada e misture até ficar uma massa unida.

Logo depois comece a abrir com um rolo ou cilindro polvilhando farinha de trigo dos dois lados até a massa ficar mais firme e fininha.

Assim Corte os pasteis no formato desejado.

Então Coloque recheio no centro da massa, passe um pouco de clara de ovo nas extremidades e feche apertando bem.

Se desejar use um garfo ou aperte e dobre com as mãos para fechar os pasteis.

Em coloque os pasteis em assadeira levemente untada com óleo e pincele gema de ovos.

Isso feito leve ao forno preaquecido 200° Celsius e asse por aprox. 15 minutos até ficar crocante e dourado em baixo.

Então é só servir, essa massa também pode ser conservada em geladeira com filme plástico por até 4 dias e também pode ser frita.

[Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.](#)

[Nos Siga na comunidade do WhatsApp para Receber Todas as Atualizações, cursos e eventos online!!!](#)

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/hz3pPCcNE4M>