

Pastel brasileiro

De [José cardoso](#)



Tipo de receita: Entrada
Número de doses: 8 porções
Tempo de Preparação: 2 Horas
Tempo de Cozedura: 90 Minutos
Pronto em: 3 h, 30 m
Dificuldade: Difícil

Ingredientes:

Para a massa:

- 2 chávenas (de chá) de farinha
- 1 chávena (de chá) de água morna
- 3 colheres (de sopa) de óleo vegetal
- 1 colher de (de sopa) de aguardente
- 1/2 colher (de sopa) de sal
- 1/2 colher (de sopa) de vinagre

Para o recheio de carne:

- 500 g de carne de vaca moída
- 1 [alho](#) frances/poró picado (só a parte branca)
- 1 [cebola](#) grande picada
- 1 dente de alho picado
- 1 ramo de [salsa](#) picada
- 3 colheres (de sopa) de [azeite](#)
- Sal e [pimenta](#) a gosto

Preparação:

Passo 1:Masssa:

Numa tigela, coloque a farinha, o óleo e aguardente.

Acrescente a água morna temperada com o sal aos poucos e amasse com as mãos até a massa ficar lisa e homogênea.

Envolva em película plástica / aderente de cozinha e deixe descansar por 15 minutos no frigorífico/geladeira.

Passo 2:

Com a ajuda de um rolo de cozinha abra a massa em superfície enfarinhada, comece a estende-la por uma ponta na grossura desejada (o mais fina possível), conforme for estendendo vá enrolando em película plástica até acabar a massa. Leve novamente ao frigorífico/geladeira por mais uma hora.

Passo 3:Recheio de carne:

Ponha a carne moída e o alho frances a cozer numa panela com água quente temperada com sal (este processo serve para retirar o excesso de gordura da carne e deixá-la bem solta, aromatizada pelo alho frances e temperada).

Passo 4:

Depois de cozida deixar escorrer bem a carne rejeitando a água de fervura.

Numa frigideira com azeite doure o alho picado, apague o lume/fogo e junte imediatamente a carne escorrida mexendo sempre, tempere de pimenta e junte a salsa e a cebola e envolva bem esta mistura.

Passo 5:

Retire do frigorífico/geladeira e conforme for desenrolado a massa, monte os pasteis no tamanho desejado (Estenda a massa na largura de 10 a 15 centímetros de comprimento, desenrole 20 centímetros e corte com uma faca bem afiada deixando o plástico por baixo, ponha o recheio de um lado dobre a massa por cima para cobrir o recheio, aperte dos lados e corte com a faca para fechar o pastel.

Rejeite as sobras de massa, deixe ficar no plástico na qual só se tira na hora de fritar, repita a operação até acabar a massa.)

Passo 6:

Recheie os pasteis com o recheio e frite em óleo quente até ficar dourado.

<http://pt.petitchef.com/receitas/entrada/pastel-brasileiro-fid-1491465>

São Paulo, SP, 31 Março de 2017

Mkmouse