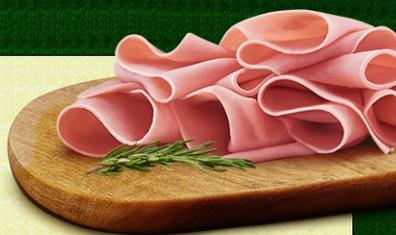


RECEITAS

JUNINAS

Friella



PASTEL DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 tomate grande picado
- 150g de presunto Friella picado
- 150g de queijo picado
- 3 colheres (sopa) de requeijão
- 2 colheres (chá) de óregano
- 12 discos de massa pequenas para pastel
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o tomate picado, o presunto, queijo, o requeijão e o óregano. Reserve.

Distribua porções do recheio no centro de cada disco de massa e feche pressionando as bordas com auxílio de um garfo.

Em uma panela funda, aqueça o óleo em fogo médio e frite os pastéis aos poucos, deixando dourar dos dois lados. Retire com escumadeira, coloque sobre papel toalha para escorrer o excesso de gordura.

Sirva quente.

TEMPO DE PREPARO

1 hora



NESSE SÃO JOÃO,
NOSSOS PRODUTOS
VÃO DAR O QUE FALAR!

BOM
DEMAISSSS

