



## Massa de pastel

### Ingredientes

• 100ml de água morna • 50ml de cachaça • 500g de farinha de trigo • 50ml de óleo de girassol • A gosto de sal refinado.

### Modo de preparar

Faça um montinho com a farinha, abra um buraco no meio e coloque o sal, o óleo e a cachaça. Comece a trabalhar a massa, misturando os ingredientes. Aos poucos, vá acrescentando a água morna. Trabalhe a massa intensamente. Cubra a massa com filme plástico e leve à geladeira por duas horas. Forme pequenas bolas para serem abertas com um rolo, até ficarem bem fininhas. Abra a massa. Dobre



ao meio e estique a massa duas vezes. Coloque o recheio. Feche o pastel com o garfo ou com carretilha. Frite em óleo quente. Coloque sobre o papel absorvente.

Rendimento: 24 porções

tempo de preparo  
**150**  
min

## Recheio de carne moída

### Ingredientes

• 5g de alho picado • 30ml de azeite extravirgem • 150g de azeitona verde sem caroço, picada • 300g de carne moída • 80g de cebola branca picada • 1/4 de molho de salsa fresca picada • A gosto de pimenta do reino branca e sal.

### Modo de preparar

Refogue o alho no azeite, acrescente a carne moída e deixe refogar. Frite bem a carne moída por 20 minutos, sempre mexendo. Adicione a cebola. Refogue mais um pouco. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Retire do fogo, junte as azeitonas e a salsa e misture bem. Coloque o recheio na massa aberta, feche o pastel com um garfo ou com uma carretilha. Frite em óleo quente. Coloque sobre o papel absorvente.

Rendimento: 24 porções

## Recheio napolitano

### Ingredientes

• 20ml de azeite extravirgem • 40g de cebola branca ralada • 250g de presunto ralado • 250g de muçarela ralada • 100g de tomate • 2g de orégano.

### Modo de preparar

Misture a muçarela, o tomate, o azeite, o orégano e a cebola ralada. Coloque o recheio na massa aberta e feche o pastel com o garfo ou com carretilha. Frite em óleo quente. Coloque sobre o papel absorvente.

Rendimento: 24 porções



tempo de preparo  
**20**  
min



tempo de preparo  
**30**  
min

Fotos de Cris Leite/ Divulgação