



Pastel de Carne

Caldo de Carne

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **12 a 15 porções**

Ingredientes

Para o Pastel de Carne:

- 100 g de cebola roxa picada
- 6 g (2 dentes) de alho picados
- 500 g de carne moída
- **140 ml de Caldo de Carne Battuto's**
- 15 g (1 colher de sopa) de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 300 g de massa de pastel pronta
- 500 ml de óleo para fritar

Modo de Preparo

Modo de Preparo:

- Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho.
- Acrescente a carne moída e mexa até fritar bem.
- Adicione o Caldo de Carne Battuto's, ajuste o sal e a pimenta e cozinhe até o caldo secar. Reserve.
- Abra a massa de pastel, recheie com colheres da carne e feche pressionando as bordas com um garfo.
- Aqueça o óleo e frite os pastéis até ficarem dourados.
- Retire e escorra em papel toalha.
- Sirva ainda quente.