

PASTEL ASSADO DE CARNE LOUCA



1 H e 30 min.



20 Porções



256 Kcal

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de azeite (mais um pouco para untar a assadeira)
- 1,5 kg de lagarto cortado em cubos grandes
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 cebola cortada em rodelas
- 2 pimentões verdes sem semente cortados em tiras
- 2 pimentões amarelos sem semente cortados em tiras
- 1L de água
- 20 massas para pastel de forno

Modo de preparo:

Em uma panela de pressão, coloque o azeite e doure os cubos de carne, temperados com sal.

Após dourar, junte a cebola e os pimentões e refogue.

Adicione a água e feche a panela de pressão, deixe pegar pressão e cozinhe por 40 minutos.

Retire a pressão da panela e aguarde até que a carne esfrie um pouco, retire o caldo da panela e desfie a carne.

Recheie as massas com duas colheres de sopa da carne cozida e feche com a ajuda de um garfo, pressione as bordas das massas, para que os pastéis fiquem bem fechados.

Unte uma assadeira com um pouco de azeite ou óleo vegetal e disponha os pastéis sobre ela. Leve ao forno médio por 15 minutos, até que dourem.

Sirva quente ou frio.

