



RECEITAS FOOD SERVICE

RECEITA

PASTEL DE SARDINHA

INGREDIENTES

- ▶ 8 latas de **Sardinha Gomes da Costa** (125g)
- ▶ 200g de cebola bem picada
- ▶ 200g de tomate, sem semente, cortado em cubos pequenos
- ▶ Sal a gosto
- ▶ 160 discos de massa de pastel (com cerca de 10cm de diâmetro)
- ▶ Óleo para fritar

UMA DELÍCIA
DE RECEITA!

MODO DE PREPARO

- 1 Numa tigela, junte a **Sardinha Gomes da Costa** com seu molho e amasse com a ajuda de um garfo.
- 2 Acrescente a cebola e o tomate.
- 3 Tempere com sal
- 4 Coloque no centro de cada disco de massa, 1 colher (sopa) do recheio de sardinha.
- 5 Dobre a massa, formando uma meia lua. Feche cada pastel com a ajuda de um garfo.
- 6 Frite os pastéis em óleo quente até ficarem dourados por igual.
- 7 Escorra em papel toalha.
- 8 Sirva quente.



160 pastéis

