

PASTEL DE TALOS DE AGRIÃO COM RICOTA

INGREDIENTES PARA A MASSA

- 1 xícara de talos de ricota
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 ovo
- 1 colher de sal
- 1 e ½ xícara de farinha de trigo
- 1 gema
- ½ colher de sopa de café pronto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha esfarele a ricota e misture com o ovo e a margarina. Depois acrescente o sal e metade do trigo, mexer bem. Coloque a massa na mesa, adicione o resto da farinha e sove até ficar lisa. Por fim, coloque na geladeira e deixe descansar.

INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- 1 dente de alho
- 1 colher de sopa de cebola picada
- 1 xícara de ricota
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 xícara de agrião picado
- ½ colher (chá) de sal
- 1 colher de sopa de azeitona picada (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola e o alho no azeite, adicione o agrião com talos picados e refogue. Coloque sal, ricota e a azeitona, misturar bem.

Pegue a massa da geladeira e abra com a ajuda de um rolo, corte em discos com auxílio de um cortador. Recheie e feche os pasteizinhos com um garfo, depois pegue a gema e misture com o café, pincele. Leve para assar, por aproximadamente 40 minutos em forno médio.