

# Pastel assado de massa fillo com recheio de coxão mole suíno desfiado, com pimenta e azeitonas verdes

(Rende 8 porções)

Para a massa

1 pacote de massa fillo congelada (300 g)  
100 g de manteiga derretida

Para o recheio

800 g de coxão mole suíno  
4 colheres (sopa) de azeite  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
1 pimenta dedo-de-moça picada ou a gosto  
1 folha de louro  
2 colheres (sopa) de vinagre de maçã  
Suco de 2 limões  
1 xícara (chá) de azeitonas verdes, sem caroço, picadas  
3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada  
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Descongele a massa conforme as instruções da embalagem.

Prepare o recheio: tempere a carne com 1 colher (sopa) do azeite, a cebola, o alho, a pimenta vermelha, o louro, o vinagre, o suco do limão, o sal e a pimenta. Deixe repousar por 30 minutos.

Em uma panela, com 2 colheres (sopa) do azeite, frite a carne temperada até dourar de todos os lados. Acrescente 2 xícaras de água e cozinhe por 30 a 40 minutos ou até a carne ficar macia. Retire do fogo, deixe amornar e desfie a carne (reserve o caldo para fazer um arroz ou sopa). Acrescente a azeitona e a salsinha e se necessário, tempere com mais sal e azeite.

Aqueça o forno a 175°C (moderado). Sobre uma tábua ou superfície lisa, desenrole uma parte da massa (para não ressecar o restante) e corte quadrados de 10 x 10 cm (ou do tamanho que desejar). Pincele rapidamente toda a superfície da massa cortada com manteiga e distribua uma colherada do recheio, no centro do quadrado. Dobre as pontas para formar um triângulo, apertando ligeiramente as bordas. Transfira-os para uma assadeira e repita o procedimento com a massa e recheio restantes.

Quando terminar de fazer os pastéis, pincele-os novamente com a manteiga derretida e leve ao forno preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Retire do forno e sirva quente, com molho de pimenta, se desejar.

**Carne Suína**  
**Brasileira**