

EMPADÃO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

MASSA

3 xícaras de farinha de trigo com fermento
200 g de manteiga
2 ovos
4 colheres de leite
1 gema para pincelar com um pouco de óleo
sal a gosto

RECHEIO

1 kg de camarão sem casca, sem cabeça e sem o rabo
2 limões
1 cebola média ralada
1 tomate pequeno picado
coentro a gosto
1 colher rasa (sopa) de extrato
2 dentes de alho amassados
1 colher de azeite
1 colher de amido de milho
2 xícaras de catupiry
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA

Misture a farinha de trigo com os ovos, logo depois a manteiga. Quando estiver tudo bem misturado, coloque o leite e misture mais até que fique uma massa homogênea.

Coloque o sal a gosto e deixe a massa descansar por 30 minutos. Se for preciso, acrescente mais farinha, até a massa não grudar mais nas mãos.

RECHEIO

Com o camarão descascado, limpe com limão. Depois coloque na panela com o azeite, alho e a cebola e deixe dourar. Quando dourar jogue o tomate, coentro, extrato e deixe refogar. Coloque amido para dar uma

cremosidade no recheio.

MONTAGEM

Em uma superfície lisa enfarinhada abrir 2/3 da massa e forrar o fundo e os lados de uma forma de aro removível. Espalhar o recheio frio, o catupiry por cima do recheio e o resto da massa por cima do catupiry. Amassar bem com um garfo toda a lateral. Pincelar o empadão com uma gema misturada em um pouco de óleo. Levar ao forno médio, preaquecido, até o empadão ficar dourado. Desenformar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13418-empadao-de-camarao.html>