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. Coloqueo amido para da 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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