

EMPADINHAS DE CALABRESA

INGREDIENTES

1kg de farinha de trigo sem fermento

500 g de margarina

2 linguiça calabresa grande

1 cebola

1 pimentão

3 dentes de alho

extrato de tomate

sal

coentro e cheiro verde

3 ovos

forminhas número 3 ou 5

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha e a margarina e misture com as mãos até ficar quebradiça.

Se desejar, acrescente água, aos poucos, para a massa ficar mais lisa e, portanto, melhor para trabalhar.

No liquidificador ou triturador, bata 1 linguiça até obter um creme.

Com a outra linguiça, corte-a em pedaços.

Em uma panela, misture todos os temperos e a linguiça e refogue bem a seu gosto.

Em seguida, acrescente a linguiça batida e o extrato de tomate e mexa.

Coloque a massa nas forminhas, acrescente o recheio e cubra com outra camada de massa.

Para finalizar, pincele a parte superior das empadinhas com a gema.

Leve ao forno elétrico por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14971-empadinhas-de-calabresa.html>