

RECHEIO DE PALMITO PARA EMPADAS, TORTAS E PASTÉIS

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de óleo

5 dentes de alho picados

1/2 kg de tomates maduros cortados em cubos pequenos

1/2 kg de palmito cortados em cubos pequenos

200 g de azeitona verde picadinha

1 copo de água

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Sal e cheiro verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

Em um panela aqueça o óleo, junte o alho e frite até dourar.

Em seguida, adicione o tomate e refogue até ele diminuir em quantidade e ficar cremoso.

Acrescente o palmito e refogue com o tomate por 10 minutos.

Após esse tempo, acrescente a azeitona e o sal.

No copo de água, junte a farinha de trigo e mexa bem até dissolver tudo.

Coloque a farinha dissolvida junto com o recheio, mexa e deixe cozinhar por mais 5 minutos para cozinhar a farinha (isso dará a cremosidade).

Por último, coloque o cheiro verde com o fogo já desligado e misture bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15645-recheio-de-palmito-para-empadas-tortas-e-pasteis.html>