

EMPADA DE PALMITO SABOROSA

INGREDIENTES

massa

500 g de farinha de trigo

250 g de gordura vegetal hidrogenada

3 ovos

1/2 lata de creme de leite

1 gema para pincelar

sal a gosto

recheio

1/4 de xícara (chá) de azeite

1 cebola média picada

1 vidro de palmito picado (400 g)

2 xícaras (chá) de água

2 colheres (sopa) cheiro-verde picado

2 1/2 colheres (sopa) de farinha de trigo

12 azeitonas sem caroço

sal, pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

em uma tigela funda, misture os ingredientes da massa até obter uma mistura bem homogênea. reserve.

em uma panela média, prepare o recheio. aqueça o azeite e acrescente a cebola picada e refogue por uns 5 minutos.

acrescente o palmito e refogue por mais uns 10 minutos, mexendo de vez em quando.

adicione 1 e 1/2 xícara (chá) de água, o cheiro-verde, o sal e a pimenta, essas a seu gosto. misture tudo e deixe ferver um pouco.

dissolva a farinha de trigo na água restante e misture ao refogado, sem parar de mexer.

cozinhe por uns 10 minutos ou até engrossar.

deixe esfriar e reserve.

com 2/3 da massa, forre o fundo e as laterais de fôrmas de empada grande.

recheie as fôrmas de empada com o recheio reservado e acrescente uma azeitona em cada empada.

abra o restante da massa e corte pequenos discos e cubra as empadas. pressione delicadamente as bordas para grudar a massa.

pincele com gema de ovo.

coloque as empadas em uma fôrma quadrada e leve ao forno médio, pré-aquecido, por uns 30 minutos ou até dourar levemente.

retire do forno, desenforma e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16083-empada-de-palmito-saborosa.html>