

EMPANADAS ARGENTINA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

1 xícara de água morna

115 g de banha de porco

Sal a gosto

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de carne moída

1/2 cebola picada

3 dentes de alho

1 colher (sopa) de banha de porco

Sal a gosto

3 colheres (sopa) de molho de tomate

1 ovo cozido picado

Pimenta calabresa a gosto

1/2 pimentão picado

1/2 xícara de azeitona verde picada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Derreta a banha de porco na água morna.

Em um recipiente, despeje a farinha e acrescente o sal.

Acrescente a água morna com a banha aos poucos e sove até a massa ficar lisa.

Em seguida, leve a massa para geladeira por 4 horas.

Depois de descansada, a massa pode ser dividida em 12 partes, aberta e recheada como um pastel.

Leve ao forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 20 minutos, ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola e o alho na banha de porco.

Acrescente a carne moída para fritar, e em seguida adicione os demais ingredientes (exceto o ovo) e espere cozinhar.

Depois de pronta, desligue o fogo e acrescente o ovo cozido e picado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16975-empanadas-argentina.html>