

EMPANADAS ARGENTINAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 600 g de farinha de trigo

2 colher (sopa) de azeite

2 copo de água fria

200 g de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 600 g de carne moída (moída uma vez)

4 tomates maduros picados

4 ovos cozidos

2 pitadas de sal

50 g de uva passas

salsinha e cebolinha a gosto picadas

1 cebola grande picada

1 colher (chá) de pimenta calabresa desidratada

1 colher (sopa) de massa de tomate

100 g azeitonas sem caroço fatiadas

2 gemas de ovo batidas

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue no azeite a cebola até dourar, acrescente o tomate, as uvas, a pimenta, a carne moída, a massa de tomate e refogue.

Deixe esfriar e acrescente a salsa e cebolinha, as azeitonas e os ovos cozidos picados.

Abra a massa com um rolo em uma mesa enfarinhada e com um molde redondo de uns 12 cm ou mais e corte em espessura não muito fina e nem muito grossa.

Com o recheio frio coloque uma ou duas colheres do recheio e feche as bordas e faça o repulgue (que é o seguinte: vá virando a borda da massa de um e um cm. de fora para dentro para dar a característica das empanadas argentinas).

Pincele com a gema de ovo batida e coloque em forma untada e enfarinhada para assar em forno 180º C durante 30 minutos ou estiverem douradas.

Pode-se usar o recheio de sua preferência, mas o tradicional é este de carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17676-empanadas-argentinas.html>