EMPANADA DE CARNE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:350 g de carne (coxão mole, patinho ou qualquer carne macia) picadas, quadradinhos com cerca de 2 cm

1/3 de cebola picada a seu gosto

1/3 pimentão (qualquer um) picado a seu gosto

3 dentes de alho picados

1 batata pequena picada em quadradinhos finos (espessura de 0,5 cm)

2 colheres (sopa) de azeite

sal e pimenta a gosto

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo (pode ser necessário mais 1/2 xícara para dar o ponto na massa)

3/4 de xícara de água morna

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (café) rasa de sal

2 colheres (sopa) azeite

1 colher (sopa) cheia de creme de leite sem soro

1 sachê de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Aqueça uma frigideira larga e coloque o azeite.

Acrescente a cebola e deixe-a murchar, acrescente o alho, frite um pouco, adicione a carne e frite um pouco, só até a maior parte mudar de cor.

Acrescente a batata e o pimentão e mexa de vez em quando em fogo médio até a batata estar quase cozida. Abaixe o fogo e deixe a água que a carne solta naturalmente seque quase toda.

Deixe esfriar antes de usar o recheio.

MASSA:

Massa:Junte todos os ingredientes, mas deixe a água por último.

Acrescente a água (metade e mexa, depois a outra metade e mexa novamente), misture bem, pode usar as mãos.

Sove bem a massa, se ficar grudenta acrescente um pouquinho mais de farinha de trigo, a massa deve ficar lisa e elástica.

MONTAGEM:

Montagem:Faça bolinhas com a massa.

Comece a abrir a primeira bolinha que você fez, pode usar rolo ou as próprias mãos, eu abro quase como uma pizza.

Coloque o recheio no centro, pincele água na borda da massa e junte as bordas formando uma meia lua, coloque em forma untada e enfarinhada.

Após fazer todas as empanadas, pincele uma gema em cada uma delas e leve ao forno preaquecido à 180° C, por cerca de 15 a 20 minutos (até a massa ficar dourada), não deixe mais tempo que isso para não queimar.

Sirva com catchup, mostarda, maionese e/ou um molho de pimenta.

É bom servir com molhos porque é uma massa mais seca.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17871-empanada-de-carne.html