

EMPADÃO ESPANHOL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de batatas cozidas em água e sal e cortadas em cubos

1 cebola média picada

1/2 xícara de salsinha picada

1 lata de atum natural

1 pimentão pequeno cortado em tiras

1 cubo de caldo de galinha

1/2 xícara de leite

3 colheres cheias de maionese

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de maisena

1 colher de fermento em pó

1/2 colher de sal

3 colheres de manteiga

1 ovo

6 colheres de leite

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture a batata ainda quente com a cebola, a salsinha, o atum, o pimentão e o cubo de caldo de galinha já dissolvido no leite quente.

Por último, junte a maionese e reserve.

MASSA:

Massa: Coloque a farinha, a maisena, o fermento e o sal numa tigela.

Faça uma cova e coloque a manteiga, o ovo, o leite, aos poucos, amassando bem até soltar das mãos.

Abra 2/3 da massa até ficar bem fina e forre o fundo e os lados de uma forma média desmontável.

Preaqueça o forno em temperatura média.

Coloque o recheio e cubra com o restante da massa, também aberta de modo que fique bem fina.

Arremate as bordas e pincele com a gema.

Leve ao forno médio por 35 minutos.

Retire do forno, desenforme e sirva quente.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20150-empadao-espanhol.html>