

EMPANADA DE CAMARÃO DA VIZINHA

INGREDIENTES

3 copos (americanos) de farinha de trigo sem fermento

1 e 1/2 copo (americano) de leite

3 salsichas

1 caldo de tempero da sua preferência

cebola a gosto

pimentão a gosto

tomate médios a gosto

3 ovos

sal a gosto

coentro a gosto

1 lata de sardinha

óleo ou molho de tomate

milho verde a gosto

ervilha a gosto

1 copo (americano) de óleo

100 g de queijo ralado

100 g de camarão seco

MODO DE PREPARO

Amasse as salsichas e sardinha com o garfo e reserve.

Corte em cubos bem pequenos a cebola, o tomate e o pimentão.

Em uma panela, acrescente os temperos, a sardinha e a salsicha, o caldo, o coentro, a ervilha e o milho verde.

Lave metade do camarão, corte com a faca, acrescente na panela e deixe ferver.

Unte a forma com óleo e farinha de trigo.

No liquidificador, coloque os ovos, farinha de trigo, leite e o óleo, bata até obter uma massa homogênea.

Quando a massa estiver homogênea, acrescente o restante do camarão e o queijo ralado e bata para misturar.

Na assadeira untada, coloque metade da massa e em seguida todo o recheio reservado, espalhe bastante, por último o restante da massa e polvilhe com queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22599-empnada-de-camarao-da-vizinha.html>