

EMPADÃO DE PERU

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de peru

1 cebola grande

3 dentes de alho

cebolinha e salsinha

200 g de requeijão cremoso (catupiry)

1 extrato de tomate pequeno

sal

tempero para carne, knorr ou sazón

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o trigo com a gordura o sal e as gemas.

Misture até que vire uma farofa, comece a juntar a passa até que fique no ponto de quebradiça.

Para abrir a massa, tenha papel-alumínio, filme ou qualquer outro plástico.

Abra a massa com um rolo em cima do plástico e forre a forma (ela não precisa estar untada).

RECHEIO:

Recheio: Frite todos os temperos e adicione o Peru e a salsinha, por último o requeijão cremoso, experimente e veja se está bom se sal.

Coloque o recheio na forma ainda quente.

Abra o restante da massa no mesmo plástico e cubra a forma.

Pincele a gema para ficar com a cor mais intensa.

Asse em fogo médio até que doure, mais ou menos uns 20 minutos, (vai variar de forno para forno).

Para desenformar o empadão, é preciso uma forma de aro removível.

Caso não seja o empadão não poderá ser desenformado.

Para desenformar o empadão não pode estar quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23917-empadao-de-peru.html>