EMPADINHAS DE CARNE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara (chá) de ricota

3 colheres (sopa) de manteiga

2 xícaras de (chá) de farinha de trigo (de preferência integral)

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de patinho moído

cebola picada a gosto

alho picado a gosto

sal a gosto e outros temperinhos que queira adicionar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Refogue a cebola e o alho, acrescente o patinho moído e o sal e outros temperos que queira e água.

Deixe a carne cozinhar até secar todo o caldo, deixe esfriar e reserve. Abra a massa com um rolo e coloque nas forminhas de empada.

Recheie as empadinhas com a carne e feche com uma tampinha de massa.

Se quiser, pincele a gema em cima da tampinha. Coloque para assar em forno médio (180º C) preaquecido por uns 20 a 30 minutos.

Quando estiverem douradinhas, estão prontas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24762-empadinhas-de-carne.html