

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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