

EMPADÃO DE CALABRESA

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 ovo
- 1 gema para pincelar
- 3 calabresas picadas
- 2 dentes de alho
- 1 cebola picada

MODO DE PREPARO

Refogue a calabresa picada com manteiga, alho e cebola e reserve.

Numa tigela, coloque a farinha, o sal, o ovo e a manteiga e misture com a ponta dos dedos até desgrudar.

Coloque numa forma de sua preferência e separe uma parte pra tampa.

Abra a massa da tampa com um rolo entre duas folhas de papel manteiga e reserve.

Misture a calabresa com o requeijão cremoso e recheie a massa.

Coloque a tampa, pincele a gema e leve ao forno preaquecido por 40 minutos a 200° C ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25211-empadao-de-calabresa.html>