EMPADÃO DE CAMARÃO COM LEGUMES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 cebola média

1 tomate

200 g de camarão fresco

30 g de camarão seco triturado

60 g de brócolis pré-cozido e picado

300 g de repolho fatiado

30 g de queijo prato ralado

2 colheres de azeite

sal a gosto

pimenta a gosto

açafrão a gosto

10 g de coentro

MASSA:

Massa:1 ovo

120 g de manteiga

250 g de farinha de trigo

sal a gosto

gema para pincelar

azeitonas para decorar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes do recheio e tempere com sal, pimenta e açafrão.

MASSA:

Massa: Em uma tigela misture o ovo, a manteiga o sal e a farinha, até que a massa fique lisa.

Deixe descansar por 15 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Abra metade da massa em uma forma (de preferência com fundo removível), no fundo e nas laterais.

Coloque o recheio na massa da forma.

Abra a outra metade da massa com um rolo e coloque por cima do recheio, fechando o empadão pelas laterais.

Pincele com a gema e leve ao forno preaquecido, até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26332-empadao-de-camarao-com-legumes.html