

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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