

EMPADÃO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de margarina culinária com sal

1 ovo

250 g farinha sem glúten beladri

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio:1 cebola média picadinha

2 dentes de alho

3 tomates picado

2 colheres (sopa) de óleo

1/2 lata de molho de tomate

pimentão vermelho a gosto

2 colheres de sopa de farinha beladri

1/2 a 1 copo de requeijão cremoso

400 g da carne seca cozida e desfiada

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Doure o alho e a cebola no óleo.

Acrescente a carne seca já cozida e desfiada, o pimentão, o tomate picado e o molho de tomate.

Dissolva a farinha sem glúten na água e acrescente à panela.

Deixe ferver e cozinar por uns 5 minutos mexendo sempre.

Apague o fogo e acrescente o requeijão.

MASSA:

Massa:Coloque a farinha em uma tigela abrindo um buraco no centro e colocando o ovo e a margarina.

Vá sovando a massa com as mãos e acrescentando a farinha até que ela desgrude das mãos.

Abra com os dedos a massa no fundo e nas laterais de uma assadeira de 25 cm X 35 cm.

Faça uma camada de massa fina, deixando separado uma parte de massa para cobrir.

Não é necessário untar a assadeira.

Coloque o recheio em cima da massa.

Abra a massa que foi separada para a cobertura dentro de um saquinho plástico para facilitar colocar em cima do recheio e cubra o recheio.

Acerte as laterais com a ajuda de uma colher (risque desenhos na massa se desejar).

Pincele com a gema para ficar dourado e leve ao forno por 35 minutos a 200º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26405-empadão-sem-glúten.html>