EMPANADA ARGENTINA DE CARNE COM CEBOLA

INGREDIENTES

Para a massa

3 xícaras de trigo

1 ovo (gema)

1/2 xícara de manteiga

1 xícara de leite quente

1/2 colher (sopa) de sal

Para o recheio

500 g de carne moída

2 cebolas

1/2 xícara de manteiga

2 colheres (sopa) de chili em pó ou qualquer pimenta

1 colher (sopa) de orégano fresco

1/2 colher (sopa) de cominho moído

1 maço de cebolinha picada

1/4 de xícara de azeitonas picadas (opcional)

sal e pimenta a gosto

1 ovo

MODO DE PREPARO

Massa

Adicione a manteiga, misture bem com uma colher ou com as mãos

Adicione a gema e o leite aos poucos, e misture até começar a formar a massa

Separe a massa em dois e amasse até virarem discos e coloque na geladeira para descansar por cerca de 20 minutos

Enquanto isso, faça o recheio

Recheio

Derreta a manteiga em uma frigideira, adicione a cebola e o sal e cozinhe até a cebola ficar macia

Adicione a carne à cebola e cozinhe em fogo médio até a carne estar no ponto

Deixe a carne esfriar e misture a cebolinha e o orégano

Montagem

Coloque uma colher da carne no centro de cada disco e coloque as azeitonas, se desejar

Pincele as bordas dos discos de empanadas com clara de ovo (a clara de ovo é uma cola natural que ajuda a fechar as empanadas)

Dobre os discos de empanadas e cole as bordas gentilmente usando os dedos, vire e dobre as bordas com os dedos, e como o passo final use um garfo para apertar e terminar de selar as empanadas

Pincele as empanadas com a gema, isso dará um toque dourado quando assarem

Deixe as empanadas descansarem na geladeira por aproximadamente 30 minutos ou até poder assar

Asse em forno preaquecido a 200º C por 20 a 30 minutos ou até dourarem em cima

de 3/4 a 1 xícara de leite quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/293-empanada-argentina-de-carne-com-cebola.html