

EMPADÃO DE CARNE MOÍDA DA RO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g carne moída

cebola, alho e sal a gosto

3 colheres de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes da massa.

Se necessitar, polvilhe com um pouco de farinha de trigo.

Coloque uma pitada de sal.

Amasse bem até obter uma massa lisa, reserve.

Em uma panela, frite a cebola e o alho, coloque a carne moída e deixe fritar.

Quando estiver pronto, acrescente o molho de tomate, reserve.

Abra a massa com a ajuda de um rolo.

Forre uma assadeira com metade da massa, coloque o recheio e com o restante da massa, feche o empadão.

Pincele com uma gema batida e polvilhe com queijo parmesão.

Leve ao forno por 30 minutos, a 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29495-empadao-de-carne-moida-da-ro.html>