

EMPADÃO DE MACAXEIRA

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira
200 g de margarina
1 caixinha de creme de leite
1/2 de charque sem gordura
1 linguiça tipo calabresa média
1 cebola média picada
salsa a gosto
milho e ervilha gosto
200 g de queijo tipo mussarela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:

RECHEIO:

Cozinhe a macaxeira na panela de pressão por 30 minutos.

Amasse toda a macaxeira com um garfo intercalando com a margarina.

Junte o creme de leite, misture bem e reserve.

Recheio: Corte o charque e a calabresa em pequenos cubos e escale.

Em uma panela frite a cebola com uma colher de óleo.

Junte o charque e a calabresa.

Em uma travessa espalhe uma parte da massa de macaxeira, coloque sobre ela o recheio e sobre o recheio a outra parte de massa. Cubra com o queijo mussarela e decore com milho e ervilha.

Leve ao forno para gratinar.

Espere esfriar um pouco para tomar consistência e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30623-empadao-de-macaxeira.html>