

EMPADÃO DE FAROFA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 tablete de manteiga

4 xícaras de café de trigo

2 gemas

1 colher de chá de fermento

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 ou mais cebolas (depende do gosto)

2 vidros de palmito

1 litro de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 pote de 500 g de nata (creme de mesa)

orégano

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Reserve três colheres de sopa de manteiga.

Pegue o restante em uma tigela e misture o trigo, as gemas, o fermento e um pouco de sal.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador uma ou mais cebolas (dependendo do gosto da pessoa).

Aqueça as três colheres de manteiga e coloque a cebola (cuide para não escurecer), um pouco de sal, pimenta-do-reino e orégano.

A seguir, bata no liquidificador um vidro de palmito (sem a água), com um litro de leite e acrescente duas colheres de sopa de trigo.

Acrescente esta mistura à cebola dourada e mexa até engrossar.

Desligue o fogo, coloque a nata e mexa até dissolver.

Com o outro vidro de palmito cortado em rodela coloque na mistura anterior, mexendo bem.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário untado coloque um pouco de farofa e em cima um pouco de recheio.

Novamente a farofa, recheio e por último a farofa.

Coloque no forno preaquecido (230°C) até dourar.

Pode ser servido apenas com uma salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34887-empadao-de-farofa.html>