

EMPANADA SIMPLES

INGREDIENTES

RECHEIO A GOSTO:

Recheio a gosto:atum, sardinha, frango, carne moída, soja ou salsicha

1 cebola média picada

1 tomate médio picado

1 pimentão médio picado

coentro, cebolinha e salsa, picados

1/2 lata de milho

1/2 lata de ervilha

1/2 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Doure a cebola com um pouco de manteiga.

Acrescente o caldo de galinha, o tomate, o pimentão e o tempero verde.

Logo após acrescente o recheio.

Espere um pouco e coloque o milho verde e a ervilha.

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ovos, a margarina e o óleo.

Aos poucos, acrescente a farinha de trigo.

Acrescente sal na quantidade que for necessária.

Por fim, coloque o fermento.

Unte uma assadeira com margarina e farinha de trigo.

Coloque um pouco da massa até que forre o fundo.

Distribua o recheio e em seguida cubra com o restante da massa.

Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno preaquecido à uma temperatura de 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36261-empnada-simples.html>