

EMPANADA DA MAMÃE NELLY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de leite
1 pacote 50 g queijo parmesão
1 xícara de óleo
1 lata de ervilhas escorridas
2 ovos
sal a gosto
1 colher de sopa de fermento em pó
orégano

RECHEIO:

Recheio: 1 lata grande de sardinha c molho tomate (tira as espinhas)
1 tomate grande maduro
1 pimentão verde
1 cebola média
molho pronto de tomate
azeite doce
manjerição desidratado
sal a gosto
coentro natural
molho pimenta

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Corte todos os temperos tipo vinagrete.
Coloque a sardinha bem esfarelada e os demais ingredientes.
Misture tudo até que fique molhadinho e reserve.

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador, sem o fermento e bata bastante ajudando com uma colher até formar um creme espesso.

Desligue, coloque o fermento e mexa com a colher.

MONTAGEM:

Montagem: Refratário retangular médio untado com um pouco de óleo.

Despeje metade da massa e coloque todo o recheio bem espalhadinho.

Cubra com o restante da massa, alise com uma colher, polvilhe queijo parmesão e orégano.

Asse em forno previamente aquecido a 180°C por 30 minutos ou até ficar bem douradinha.

Sirva com ketchup e mostarda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38124-empanada-da-mamae-nelly.html>