

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

manjericão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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