

EMPADÃO CREMOSO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de margarina com sal recém-tirada da geladeira, e com 80% de lipídeos (meio manteiga, meio margarina)

2 gemas

1 pitada de sal

1 fio de azeite

1 colher (sopa) de vinagre branco

3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 3 colheres (sopa) de azeite

1 cebola média picada em cubos grandes

2 tomates com pele e sem sementes em cubos grandes

1/2 xícara (chá) de molho de tomate

folhas de manjericão a gosto

sal, pimenta-do-reino a gosto

220 ml da água do vidro de palmito

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 kg de camarão temperado com pimenta-do-reino moída e sal a gosto

1 vidro de palmito cortado em rodelas

1 xícara (chá) de azeitona verde picadinha

salsinha picadinha a gosto

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela coloque a margarina com sal recém-tirada da geladeira, as gemas, sal, 1 fio de azeite, o vinagre branco e a farinha de trigo até dar ponto.

Mexendo com a ponta dos dedos delicadamente, até que consiga apertar e moldar, como se fosse uma massinha de modelar, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Coloque numa panela azeite, 1 cebola picada em cubos grandes e leve ao fogo médio até a cebola murchar. Adicione 2 tomates com pele e sem sementes em cubos grandes, o molho de tomate, folhas de manjeriço a gosto, sal e pimenta-do-reino a gosto, leve ao fogo médio e refogue. Transfira este refogado para o liquidificador e adicione 220 ml da água do vidro de palmito, 2 colheres (sopa) de amido de milho e bata bem até formar uma mistura homogênea. Reserve.

Numa frigideira derreta 2 colheres (sopa) de manteiga e doure 1 kg de camarão temperado com pimenta-do-reino moída e sal a gosto. Com uma escumadeira retire os camarões dourados e reserve. Reserve também o molho que ficar na frigideira.

Numa panela coloque o creme do liquidificador (feito acima) e o molho que sobrou na frigideira e leve ao fogo médio até engrossar. Adicione os camarões dourados, 1 vidro de palmito cortado em rodela e 1 xícara (chá) de azeitona verde picadinha, salsinha picadinha a gosto e misture. Retire do fogo e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Com as mãos, pegue pequenas porções de massa faça bolinhas e estique na palma da mão. Vá colocando as massinhas esticadas numa assadeira untada com manteiga forrando o fundo e as laterais. Coloque o recheio de camarão (reservado acima) e com o auxílio de 1 faca comum com ponta redonda arrume as beiradas da massa para dentro da assadeira fazendo as curvas do empadão. Cubra o empadão com bolinhas de massa achatadas lado a lado. Pincele 1 gema e leve para assar em forno médio preaquecido a 180°C por 30 a 40 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39328-empadao-cremoso-de-camarao.html>