

EMPADÃO DE MILHO E CATUPIRY

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa de manteiga

2 dentes de alhos amassados

2 latas de milho verde escorridos

1 xícara de chá de cheiro verde picado

1 xícara de chá de requeijão tipo catupiry

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a farinha, o sal, a margarina, os ovos e a água até formar uma massa homogênea.

Se necessário, acrescente mais água.

Embrulhe em papel filme e leve à geladeira por 30 minutos.

Para o recheio, em uma panela, aqueça o azeite, refogue o milho e o cheiro-verde.

Retire do fogo, misture o catupiry e reserve.

Divida a massa em duas partes e abra com a ajuda de um rolo.

Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de aro removível de 22 cm de diâmetro untada com uma delas, espalhe o recheio e cubra com outra parte da massa.

Pincele com a gema, polvilhe com o parmesão e leve ao forno médio preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41554-empadao-de-milho-e-catupiry.html>