EMPANADA ARGENTINA À MODA NATALIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola ralada

2 dentes de alho amassados

500 g de carne moída

1 tomate sem semente picado

1 colher (chá) de cominho em pó

3 colheres (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha, o sal e a margarina, misturando com os dedos até formar uma farofa.

Adicione água morna até a massa ficar homogênea e sem grudar nas mãos. Reserve. Para o recheio, em uma panela, leve ao fogo médio o azeite, doure a cebola, o alho e a carne até secar toda a água.

Adicione o tomate, o cominho, o sal e refogue por 5 minutos. Reserve. Abra a massa com o rolo, corte discos, com um cortador ou com a boca de um copo, coloque o recheio e feche toda a borda trançando a massa.

Coloque em uma fôrma untada com óleo, pincele com a gema, leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41771-empanada-argentina-a-moda-natalia.html