

EMPADÃO DE CAMARÃO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg farinha de trigo

1 gordura vegetal

290 ml de guarana

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 kg de camarão limpo

suco de 1 limão

sal a gosto

cominho

curry

açafrão

orégano a gosto

1 caldo de camarão

1 cebola média ralada

3 dentes de alho amassados

1 tomate grande sem pele e sem semente picadinho

salsinha picadinha a gosto

1 xícara de molho de tomate

1 creme de leite

catupiry a gosto (se preferir mais cremoso acrescentar mais catupiry)

1 lata de ervilha

azeite de oliva 3 colheres

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um recipiente disponha o trigo.

Faça um buraco no meio, coloque a gordura vegetal e o guaraná, mexa devagar até começar a soltar da mão.

Em seguida sove bem para conseguir uma massa lisa e homogênea.

Enrole em um filme plástico e deixe descansar na geladeira por 1 hora.

Enquanto isso prepare o recheio.

Deixe o camarão no limão e sal por 1 minuto.

Aqueça o azeite refogue a cebola e o alho.

Despeje o camarão sobre o refogado, mexa e adicione o restante dos temperos.

Coloque o molho e deixe refogar mais um pouco somente.

Importante: não deixar o camarão ressecar.

Desligue o fogo, deixe esfriar um pouco, coloque o creme de leite e o catupiry e as ervilhas.

MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa com um rolo forre o fundo e a lateral da forma de sua preferência.

Disponha o recheio e cubra com o restante da massa pincele com 1 gema e asse em forno médio preaquecido até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42168-empadao-de-camarao-cremoso.html>