

EMPADINHAS ÁRABES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de carne moída

130 g de aveia (flocos finos)

5 dentes de alho picadinho

1 cebola grande picadinho

1/4 xícara (chá) de azeite

Cominho apimentado

2 ovos

Sal

Recheio

2 tomates picadinhos

1 pepino picadinho

1 cebola picadinho

Cheiro verde picadinho

Azeite

Sal

Purê de batatas

Calabresa

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela, misture os ingredientes da massa.

Divida em porções e forre forminhas de empada untadas com azeite.

Acomode todas as forminhas em uma assadeira.

Leve ao forno 180°C previamente aquecido por aproximadamente 30 minutos.

Enquanto isso prepare o recheio, misture tudo e reserve.

Assim que estiverem assadas cubra com o recheio e sirva.