

EMPANADA SIMPLES DE ATUM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 copos de farinha de trigo com fermento

50 g de queijo ralado

1 copo de óleo

4 ovos

3 copos de leite líquido

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

1 frasco de catchup

1/2 copo de água

RECHEIO:

Recheio: 4 latas de atum ralado

2 tomates

1 cebola grande

Um pouco de coentro

1 cubo de caldo knorr

2 colheres cheias de extrato de tomate

1 lata de milho verde

2 colheres de óleo e 1 de margarina

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela o óleo e a margarina e deixe esquentar.

Coloque o knorr e despedace-o, logo após coloque o tomate, a cebola e o coentro bem picados, deixe dourar.

Coloque o extrato de tomate, misture bem e coloque o milho verde e o atum bem seco, sem o óleo.

Misture bem e deixe esfriar.

MASSA:

Massa: Bata em um liquidificador os 3 copos de leite gelado, o queijo ralado, os 4 ovos inteiros, o copo de óleo, uma

pitada de sal, uma de açúcar.

Depois vai acrescentando a farinha de trigo com fermento, aos pouquinhos.

Unte uma assadeira quadrada com óleo, não necessita polvilhar com farinha de trigo.

Coloque toda a massa bem batida na assadeira e logo após vá acrescentando o recheio a massa, misture um pouco o recheio com a massa.

Pegue o catchup coloque aos poucos em cima da massa, da sua preferência.

Se quiser coloque um pouco de orégano sobre a massa e uma pouco do queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido e retire depois que a massa estiver bem dourada. Para desenformar a empana espere ela esfriar, sirva em temperatura ambiente.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42360-empanada-simples-de-atum.html>