

EMPADÃO DE LEGUMES COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 kg de farinha de trigo comum(s/fermento)

1 pote de 250 g de margarina qualy

2 gemas (para pincelar)

RECHEIO:

Recheio:1 cenoura (média)

1 abobrinha italiana (pequena)

1 batata doce (pequena)

1 tomate picadinho em cubos

1 envelope de sazón vermelho

um punhado de manjericão

sal a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 cebola ralada

2 colheres (sopa) de margarina

25 g de queijo parmesão ralado

1 colher (sobremesa) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de amido

1 caixa de creme de leite

1 copo (300 ml) de leite integral

1 pitada de orégano

sal a gosto (se desejar)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Num recipiente, misture a farinha à margarina Qualy, até obter uma massa lisa que solte facilmente das mãos. Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe na água com sal, sazón e o manjericão os legumes, tendo o cuidado de pôr a cenoura primeiro sozinha (quanto estiver ao dente acrescente os outros legumes, exceto o tomate).

Quando estiverem cozidos, escorra e acrescente o tomate (para pegar o vapor quente dos legumes).

Reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Doure a cebola na margarina até que murche.

Em seguida, acrescente o leite (com o amido e a farinha previamente dissolvidos) e misture.

Acrescente a creme de leite, o queijo e o orégano.

Deixe em fogo brando, mexendo até obter um creme, desligue.

MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo do tabuleiro (15x22 cm) e as laterais com a massa, acrescente os legumes e por cima o molho branco.

Faça a tampa do empadão (com um rolo de massa) e vá unindo com cuidado as partes.

Em seguida pincele as gemas e coloque no forno médio, previamente aquecido.

Espere dourar e retire.

Corte ainda quente.

Porém para retirar, aguarde amornar!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42788-empadão-de-legumes-com-molho-branco.html>