EMPADÃO DE CAMARÃO DO PAULÃO

INGREDIENTES

MASSA PODRE:

Massa podre:1/2 kg de farinha de trigo

3 colheres de banha de porco (derretida)

5 gemas (3 gemas para massa mais 2 gemas para pincelar o empadão)

sal (quantidade necessária)

RECHEIO:

Recheio:250 g de camarão limpo

150 ml de azeite

1 cebola picada

1 colher de chá alho picado

1/2 pimentão verde picado

1 tomate picado

1/2 vidro de leite de coco

1 colher de sopa de azeite de dendê

pimenta-do-reino a gosto

coentro picadinho a gosto

1 colher de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Colocar o azeite numa panela quente.

Adicionar a cebola até dourar. Em seguida adicionar o alho, o pimentão e o tomate picado.

Quando bem refogado, adicionar o leite de coco e a colher de sopa de azeite de dendê.

Quando tudo estiver bem refogado adicionar o camarão deixando cozinhar no máximo por 3 minutos.

Dissolver o amido de milho 100 ml de leite de coco e adicionar ao refogado de camarão até chegar ao ponto de um creme espesso e Reservar.

MASSA:

Massa:Misturar com as mãos o 1/2 kg de farinha de trigo com a banha de porco derretida e as 3 gemas.

Trabalhar a massa até que se forme uma massa compacta no ponto de abri-la em uma forma.

Deixar a massa descansar por 15 minutos.

Forrar um refratário com a massa.

Adicionar sobre a massa, o recheio sob a forma de creme.

Colocado todo o recheio, para cobrir o empadão, faça pequenos quadrados de massa fina, usando uma espátula ou escumadeira colocando-os sobre o recheio até cobrir todo o empadão.

Pincelar o empadão com as 2 gemas restantes e levar ao forno numa temperatura de 180ºC por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43284-empadao-de-camarao-do-paulao.html