

# EMPADÃO DE LEGUMES

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 batata grande (sem casca)

1 cenoura grande (sem casca)

1 lata de milho

2 dentes de alho

1 cebola

1 caldo de legumes

2 claras de ovo cozidas

1/2 abobrinha

queijo

batata palha

### MASSA:

Massa: 1/2 xícara de maizena

1/2 xícara de trigo

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

2 colheres de queijo ralado

1/2 colher de fermento

2 ovos

sal

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Corte a batata, a cenoura e a abobrinha em cubinhos.

Cozinhe os 3, mas a abobrinha em uma panela separada, por que ela leva menos tempo para ficar pronta.

Cozinhe os ovos.

Depois de tudo cozido, corte os dentes de alho, rale a cebola e junte tudo em uma panela com um pouco de óleo e o caldo de legumes, doure e misture a batata, a cenoura, a abobrinha, o milho, as claras de ovo cozidas (também cortada em cubinhos), misture-os bem.

Desligue o fogão e tampe a panela.

Misture todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Unte a forma.

Coloque um pouco da massa na forma e em seguida o recheio com uma camada de fatias de queijo mussarela.

Deposite o resto da massa e coloque para assar em fogo médio.

Depois de pronto, cubra com a batata palha e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46788-empadao-de-legumes.html>