

EMPADINHA JUNINA

INGREDIENTES

RECHEIO DA MASSA:

Recheio da massa: 1 colher de margarina sem sal

1 vidro de palmito picado

2 sachês de sazón galinha

5 colheres de azeitonas verdes picadas

1/2 xícara de polpa de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande coloque a farinha de trigo, os ovos, a margarina, o tempero, sazón e o sal, sove até obter uma massa lisa e homogênea.

Cubra com filme plástico e deixe descansar por 1 hora na geladeira.

Enquanto isso prepare o recheio, em uma panela média, coloque a margarina e leve ao fogo alto para derreter.

Junte o palmito, as azeitonas, tomate e o tempero sazón, refogue por 4 minutos, ou até que o tomate desmanche parcialmente.

Adicione a polpa de tomate e refogue por 4 minutos.

Forre o fundo e laterais de forminha de empadas com a parte da massa.

Recheie e cubra com o restante da massa, retirando o excesso da borda da forminhas.

Pincele a superfície e as bordas das receitas.

Pincele com ovo e leve ao forno médio (180°C) pré-aquecido, por 30 minutos ou até que a superfície fique dourada.

Espere amornar e desenforme sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46884-empadinha-junina.html>