

MASSA DE EMPADA MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 750 g de farinha de trigo sem fermento

1 pote de margarina de 500 g

2 gemas

1/2 xícara de chá de azeite de oliva

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de camarão limpo

coentro

1 limão

2 tomates sem sementes

cebola grande picada

1 pimentão verde ou vermelho ou amarelo

salsinha e cebolinha a gosto

pimenta-do-reino

sal a gosto

2 colheres de sopa de farinha de trigo

azeitonas pretas

massa de tomate quanto baste

1 tablete de caldo de galinha

2 copos americanos de água

5 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Temperar o camarão limpo com o suco de 1 limão, pimenta-do-reino a gosto e o coentro.

Deixar descansar por 30 minutos.

Após colocar o camarão já temperado em uma panela ao fogo médio com as 5 colheres de sopa de azeite, tomate picado, cebola e pimentão, 2 copos de água, o tablete do caldo de galinha, a massa de tomate, deixar cozinhar por 12 minutos.

Separe 1/2 xícara desse caldo pronto.

Adicione nessa xícara do caldo as 2 colheres de sopa de farinha de trigo dissolvendo bem.

Derrame dentro da panela com o molho de camarão e mexa com o fogo ainda ligado para ser engrossado.

Apague o fogo e reserve.

Quando esfriar o molho de camarão derrame sobre a massa.

Coloque as azeitonas pretas e cubra a forma com o restante da massa tampa.

Misture as 2 gemas na 1/2 xícara de azeite e misture bem e passe sobre a tampa do empadão.

Preaqueça o forno em 5 minutos a 180°C, asse por 40 minutos ou até que fique dourada.

Desenforme ainda morna.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47083-massa-de-empada-muito-facil.html>