

EMPADÃO DE QUEIJO COALHO COM ORÉGANO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de farinha de trigo

150 g de manteiga

1 gema

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres de sopa de farinha de trigo

250 g de queijo coalho

3 ovos

650 ml de leite

100 g de queijo parmesão ralado

2 colheres de sopa orégano

1 tomate

1 cebola

MODO DE PREPARO

Misturar farinha de trigo, gema, manteiga e sal até formar uma desgrudar do recipiente.

Distribua a massa no refratário de vidro (que vai ao forno), ou fôrma.

Bater leite, farinha de trigo, ovos, queijo coalho, queijo parmesão no liquidificador.

Espalhar sobre a massa e depois acrescentar orégano, tomate e cebola.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50798-empadao-de-queijo-coalho-com-oregano.html>