EMPADÃO DE CAMARÃO NO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

Massa:

4 gemas

6 xícaras de farinha de trigo

300 g de manteiga gelada

200 ml de água

sal a gosto

Recheio:

1 gema

1 kg de camarão grande limpo

500 g de camarão médio limpo

2 garrafinhas de leite de coco

1 xícara de farinha de trigo

1 pimentão vermelho

2 cebolas médias

4 tomates italianos (ou 2 tomates comuns médios)

1/2 maço de coentro

1 caixinha pequena de extrato de tomate

azeite de dendê a gosto

pimenta do reino a gosto

óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Coloque em um recipiente a farinha de trigo, a manteiga gelada cortada em pedaços e uma pitada de sal (caso a manteiga já for com sal não precisa acrescentar)

Com a ponta dos dedos amasse delicadamente a manteiga com o trigo até não existir mais pedaços de manteiga, formado assim uma farofinha fina

Misture a água com as gemas e depois adicione essa mistura junto a farofa

Com a mão mesmo, misture sem sovar, até formar uma massa homogênea

Massa pronta, envolva com um papel filme bem fechado e coloque na geladeira por pelo menos 1 hora

Recheio

Em uma panela frite os camarões com um fio de óleo, temperando com sal e pimenta (não fritar muito, se não fica borrachudo), reserve

Na mesma panela refogue a cebola picada e em seguida adicione o pimentão picado

Caso o camarão tenha soltado água pode ser acrescentada um pouco junto

Depois que os vegetais já estiverem todos refogados acrescente o extrato de tomate, tempere com um pouco de sal e pimenta e por último adicione os camarões e um vidro de leite de coco

Após cozinhar um pouco, acrescente o coentro e o azeite de dendê a gosto (cuidado para não por muito)

Em um prato fundo, misture a farinha de trigo com o outro vidro de leite de coco até formar uma pasta e vá acrescentando essa pasta junto aos camarões até tudo ficar com uma consistência mais firme para não escorrer de dentro do empadão

Corrija o tempero se necessário e espere esfriar ou resfrie

Montagem

Tire a massa da geladeira e abra com um rolo, ou com o próprio tubo do plástico filme

Cubra o fundo de um refratário de vidro ou de uma assadeira de alumínio com a massa pressionando levemente

Encha com o recheio (que necessariamente deve estar frio)

Em seguida cubra por cima com mais uma camada de massa (essa na minha opinião fica melhor um pouco mais fina)

Faça um furo no meio da sua massa para o recheio poder respirar dentro do forno

Misture a gema com um pouco de água e pincele por cima para ficar dourado

Guarde na geladeira até a hora de assar

Para assar

Estará pronto quando a massa ficar bem douradinha

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5173-empadao-de-camarao-no-leite-de-coco.html