EMPANADA DE ARROZ DO TIO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de arroz bem cozido

1 xícara de leite

1 xícara de farinha de trigo com fermento

1 xícara de óleo

3 ovos

1/2 cebola media

50 g de queijo ralado

1/2 cubo de caldo de frando

RECHEIO:

Recheio:2 latas de atum ralado

1 lata de seleta ou ervilha

1 tomate

1/2 cebola media

1/2 pimentao pequeno

cheiro verde bem picadinho a gosto

1/2 cubo de caldo de frango

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Corte todos os temperos bem miúdos.

Coloque-os em uma panela juntamente com o caldo de frango e a agua.

Deixe cozinha por 10 minutos e coloque o atum. Ferva por mais 5 minutos e reserve.

MASSA:

Massa:Bata todos os ingrediente no liquidificador ate ficar um massa bem fina.

Passe oleo ou margarina na assadeira e povilhe farinha de trigo.

Coloque metade da massa na assadeira e por cima coloque o recheio espalhando, depois e so cobrir com o

restante da massa.

Assar por 40 minutos ou até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52439-empanada-de-arroz-do-tio.html