EMPANADA DE ARROZ DO TIO

INGREDIENTES

INOREDIENTES
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.

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

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

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

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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