

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 média

50 g de queijo ralado

1/2 cubo de caldo de frango

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de atum ralado

1 lata de seleta ou ervilha

1 tomate

1/2 cebola média

1/2 pimentão 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 água.

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

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar uma massa bem fina.

Passe óleo ou margarina na assadeira e polvilhe farinha de trigo.

Coloque metade da massa na assadeira e por cima coloque o recheio espalhando, depois e só 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>