

EMPANADA ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 kg de farinha de trigo com fermento

4 ovos com gema

1 copo de óleo

1 coleher de margarina

leite líquido o suficiente para manter a massa cremosa

2 colheres sopa de queijo parmesão ralado

RECHEIO:

Recheio:10 fatias de queijo parmesão

10 fatias de presunto

3 tomates maduros cortados em rodelas finas

1 pimentão grande cortados em tiras

1 cebola grande cortadas em tiras

1/2 xícara (chá) de salsa picadinha

200 g de molho de tomate pronto

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de orégano

2 colheres de queijo ralado parmesão

MODO DE PREPARO

Na batedeira ou no liquidificador coloque todos os ingredientes para a massa, colocando o leite aos poucos e batendo até formar uma massa cremosa (nem rala nem grossa).

Coloque em uma forma quadrada untada com margarina e farinha de trigo, somente a metade da massa.

Monte a empanada com o presunto, depois as rodelas de cebola, tomate, pimentão, o molho de tomate, queijo ralado, salsa e salpique orégano.

Cubra com o restante da massa e salpique queijo ralado e orégano.

Leve ao forno até dourar.

Se preferir corte em cubinhos pequenos depois de morna.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53326-empanada-especial.html>