

EMPANADA ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo com fermento
4 ovos com gema
1 copo de óleo
1 colher de margarina
leite líquido o suficiente para manter a massa cremosa
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

RECHEIO:

Recheio: 10 fatias de queijo parmesão
10 fatias de presunto
3 tomates maduros cortados em rodela fina
1 pimentão grande cortados em tiras
1 cebola grande cortada em tiras
1/2 xícara (chá) de salsa picadina
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 rodela 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>