

# EMPADÃO COM RECHEIO DE CALABRESA

## INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 kg de banha Sadia

1 ovo inteiro

1 pitada de açúcar

Sal a gosto

3 linguiças calabresas

creme de leite

leite

caldo de carne

cebola

alho

Manteiga

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Pegue as linguiças calabresas e ponhar para ferver, após fervida, tire a pele e depois passe no processador ou liquidificador.

Refogue o alho e a cebola e acrescente à linguiça triturada e se quiser pode por os temperos a gosto, acrescente um pouco de água e o caldo de carne, mas cuidado para não salgar, pois a calabresa é picante.

Agora, pegue dois copos duplos de leite e dissolva 3 colheres de farinhas de trigo bem cheias em cada um, depois reserve, pegue uma panela, coloque cebola bem picadinha e manteiga, deixe dorar, depois acrescente o leite com farinha que estava reservado, assim que engrossar acrescente o creme de leite e apague o fogo.

Pegue a panela que está preparada com a linguiça e acrescente o creme feito à parte, reserve.

Pegue um refratário ou tabuleiro, abra a massa, coloque o recheio e cubra com a massa restante ( dica - coloque a massa fininha ), depois pincele gema de ovo e leve ao forno quente por 50 minutos ou até dourar.

Caso haja sobra de massa, pode congelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55618-empadão-com-recheio-de-calabresa.html>