

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.

Refoque 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 dourar, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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