EMPADA DA VOVÓ MARINA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de farinha de trigo

2 claras de ovo

300 g de gordura de porco

300 g de margarina

Sal a gosto

2 gemas de ovo, para pincelar, misturadas com uma colher de sopa de vinagre

RECHEIO:

Recheio:2 filés de peito de frango, cozidos e desfiados

1 colher de sopa de óleo

2 dentes de alho, amassados

1 cebola média, picada em cubinhos

1 pimentão médio, picado em cubinhos

1 tomate, picado em cubinhos

molho de tomate

1 litro de água;

azeite à gosto;

250g de azeito, verdes ou pretas;

1 molho de cheiro verde, picadinho;

2 colheres de amido de milho, dissolvidas em um pouco d'água;

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma vasilha coloque toda a farinha de trigo, fazendo um buraco no centro da farinha. Acrescente os outros ingredientes por ordem, da lista.

Com as mãos vá misturando a massa até ficar uma mistura homogênea. Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque o óleo para esquentar e adicione o alho, quando estiver fritinho coloque o frango

e vá refogando, logo acrescente a cebola, o pimentão e o tomate, mexendo sempre, coloque o molho de tomate, as azeitonas e o cheiro verde. Deixe apurar, sempre mexendo.

Coloque a água, tampe até ferver por 5 minutos, acrescente o amido de milho, e mexa até ficar consistente, como um mingau. Deixe esfriar.

Em forminhas médias, coloque a metade da massa, cobrindo o fundo e as laterais. Acrescente o recheio colocando uma azeitona em cada empada, depois cubra com o restante da massa, por cima pincele com as gemas.

Leve para assar em forno pré-aquecido, temperatura média/baixa por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55915-empada-da-vovo-marina.html