

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 azeite, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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