

# EMPADA DE PÃO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:200 g de pão francês (não use o tipo baguete, pois tem pouco miolo - antigamente fazíamos com as chamadas "bisnagas", mas eu não encontro mais esse formato de pão)

1 copo de leite morno

50 g de manteiga derretida

3 ovos batidos

1 gema para pincelar

### RECHEIO:

Recheio:300 g de camarão médio, limpo

1 ou 2 tomates sem pele nem sementes, picados

1 cebola média ralada

Salsa e cebolinha picadas, a gosto

Caldo de 1/2 limão

Coentro em pó

Louro em pó

Pimenta-do-reino moída

Sal

Azeite de oliva (prefira o extra virgem)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Retire as cascas do pão e coloque de molho no leite morno até amolecer.

Passe numa peneira e junte a essa massa a manteiga e os ovos, misturando bem.

### RECHEIO:

Recheio:Tempere o camarão com o sal, o coentro, o louro, a pimenta e o suco de limão - deixe "tomar gosto" na geladeira, enquanto prepara a massa e pica os temperos.

Em uma panela ou frigideira funda, coloque o tomate, a cebola, a salsa, a cebolinha e o quanto baste de azeite para refogar (seja generoso).

Refogue em fogo alto por uns 2 minutos, até o tomate começar a dissolver.

Acrecente os camarões com o caldo de temperos onde estes estavam e refogue um pouco mais.

Regue com um pouco de água e deixe cozinhar os camarões (cuidado, não deixe cozinhar demais ou eles ficam duros e perdem o gosto), deixe ficar um pouco de molho - mas não muito.

#### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário untado com azeite de oliva, arrume uma camada de massa, coloque o recheio de camarões e cubra com outra camada de massa.

Pincele com a gema dissolvida em um pouquinho de azeite e leve ao forno médio/alto até dourar.

Se desejar, polvilhe com queijo parmesão ou pecorino, assim que retirar do forno.

Dá bem para uma refeição de duas pessoas, acompanhado de uma salada verde, ou para mais convivas - se servido como parte de um lanche.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56072-empada-de-pao.html>