

EMPADÃO DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

Massa

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

200 g de manteiga sem sal

1 ovo

1 clara

1/2 copo de iogurte natural

1 gema para pincelar

sal e pimenta a gosto

Recheio

3 colheres (sopa) de óleo

1 kg de salsichão cortado em rodelas

2 cebolas média picadas

2 dentes de alho picados

2 tomates médios sem pele picados

2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

2 colheres (sopa) de salsinha picada

1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas

1/2 copo de requeijão cremoso

1 colher (sopa) de molho inglês

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture os ingredientes da massa até ficar homogênea

Enrole em filme plástico e coloque no refrigerador por 1 hora

Para o recheio, em uma panela média coloque o óleo, o salsichão e frite por uns 10 minutos

Acrescente a cebola picada, o alho, o tomate, a cebolinha verde, a salsinha, a azeitona, o sal e a pimenta

Refogue por uns 6 minutos ou até murcharem a cebola e o tomate

Retire do fogo e acrescente o requeijão e o molho inglês

Se ficar muito aguado, acrescente uma colher bem cheia de amido de milho dissolvido na água fria

Deixe esfriar e reserve

Divida a massa e abra com um rolo

Forre um refratário médio com uma das partes e espalhe o recheio por igual

Cubra com a outra parte da massa ou corte em tirinhas e faça um quadriculado com a mesma

Pincele com a gema de ovo

Leve ao forno preaquecido por uns 45 minutos ou até dourar levemente

Sirva em seguida acompanhado de uma boa salada verde

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3902-empadao-de-linguica.html>