Empadão de presunto e queijo

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Massa:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco;
- 180 ml de água morna;
- 1 ovo;
- 4 colheres (sopa) de óleo;
- 1 colher (café) sal.

Recheio:

- 1 tablete de caldo de carne;
- 2 colheres (sopa) de leite quente;

Empadão de presunto e queijo

por Receitas e Mais

- 1 xícara (chá) de presunto picado;

- 1 xícara (chá) de queijo picado;

- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado;

- 2 ovos;

- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;

- 2 colheres (sopa) de salsa picada;

- 1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas.

Modo de preparo:

Massa:

Colocar a farinha de trigo em um recipiente, juntar o fermento biológico seco, misturar bem, fazer uma cova no centro, juntar o ovo, o sal e o óleo. Aos poucos adicionar a água e trabalhar bem a massa até soltar das mãos. Deixar a massa descansar por 1 hora. Abrir a massa em forma de um retângulo com o auxílio de um rolo. Colocar o recheio na massa, enrolar como se fosse um rocambole, pincelar com gema e levar para assar em temperatura média a 190° por aproximadamente 40 minutos.

Empadão de presunto e queijo

por Receitas e Mais

Recheio:

Misture bem todos os ingredientes e reservar.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas