



Empada de palmito



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

02:20

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	3 e meia xícaras (chá)	385 g
Manteiga sem sal (gelada, cortada em cubos)	1 e meia xícara (chá)	300 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
AJI-NO-MOTO®	meia colher (chá)	2 g
Água	6 colheres (sopa)	90 ml

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (picada)	meia unidade pequena	50 g
Palmito (picado)	1 e meia xícara (chá)	300 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tomate (sem pele e sem sementes, picado)	meia unidade média	75 g
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 colher (chá)	5 g
Farinha de trigo	2 colheres (sopa)	20 g
Leite	1 xícara (chá)	200 ml

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeitona verde (sem caroço)	10 unidades	40 g
Ovo	1 unidade	50 g

Modo de Preparo

1. Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a farinha de trigo e a manteiga, e amasse com a ponta dos dedos até formar uma farofa. Junte o sal e o AJI-NO-MOTO®, e misture. Acrescente a água, aos poucos, e misture até formar uma massa unida (não trabalhe demais a massa). Cubra com plástico-filme e leve à geladeira por 1 hora.
2. Prepare o recheio: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 1 minuto, ou até amolecer. Acrescente o palmito, o tomate, a salsa e o Tempero SAZÓN® Profissional, misture e refogue por mais 2 minutos. Adicione a farinha de trigo, previamente dissolvida em 30 ml do leite, e o leite restante, e cozinhe por 2 minutos, ou até engrossar. Retire do fogo para resfriar e reserve.
3. Montagem: em uma superfície lisa e enfarinhada, com o auxílio de um rolo, abra 1/3 da massa com 3 mm de espessura, corte em 10 porções iguais e reserve. Divida a massa restante em 10 porções iguais e modele em forminhas de empada. Coloque uma porção do recheio e uma azeitona, e cubra com um pedaço da massa reservada, apertando bem em toda a lateral, retirando o excesso de massa, se necessário. Repita o procedimento com todas as empadas. Pincele com o ovo, previamente batido.
4. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourarem. Retire do forno e sirva em seguida.