



Empada de camarão



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

02:10

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	4 e meia xícaras (chá)	500 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	1 colher (chá)	5 g
Manteiga sem sal (gelada, cortada em cubos)	1 e meia xícara (chá)	300 g
Gema de ovo	2 unidades	40 g
Ovo	1 unidade	50 g

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Tomate (sem pele e sem sementes [concassé], picado)	3 unidades grandes	675 g
Pimentão verde (picado)	1 colher (sopa)	10 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	3 colheres (chá)	15 g
Camarão médio (limpo e picado)	1 e meia xícara (chá)	300 g
Farinha de trigo	2 colheres (sopa)	20 g
Água	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebolinha-verde (picada)	3 colheres (sopa)	15 g

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ovo	2 unidades	100 g

Modo de Preparo

1. Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, o Caldo SAZÓN® Profissional e a manteiga, e amasse com a ponta dos dedos até formar uma farofa. Junte as gemas e o ovo e misture até formar uma massa unida. Cubra com plástico-filme e leve à geladeira por 1 hora.
2. Prepare recheio: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até amolecer. Acrescente o alho e refogue por mais 1 minuto. Adicione o tomate, o pimentão, o Caldo SAZÓN® Profissional e o camarão. Abaixar o fogo e cozinhe por 3 minutos. Junte a farinha de trigo, previamente dissolvida na água, e a cebolinha-verde, e cozinhe por mais 2 minutos, ou até que esteja cremoso. Retire do fogo e deixe esfriar.
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 12 porções iguais e reserve. Divida a massa restante em 12 porções iguais e modele em forminhas de empada. Coloque uma porção do recheio e cubra com um pedaço da massa reservada, apertando bem por 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 20 minutos, ou até dourarem. Retire do forno e sirva em seguida.