



Empadão de Apresuntado



Ingredientes

Massa:

- 300g farinha
- 200g margarina
- 1 gema

Recheio:

- 200g Apresuntado Sulita, cortado em cubos
- 1 vidro palmito em cubos
- 200g queijo mussarela, cortado em cubos
- 40g de manteiga (2 colheres de sopa)
- 40g de trigo (2 colheres de sopa)
- 400ml de leite
- 1 caldo de galinha
- 1 caixa de creme de leite
- 50g de parmesão ralado



Tempo de preparo:

60 min



Rendimento:

3 pessoas



Modo de Preparo:

Massa do Empadão:

1. Misture os 3 ingredientes e amasse com a ponta dos dedos até formar uma massa compacta e reserve.

Recheio:

1. Aqueça a manteiga e dissolva o caldo de galinha nela.
2. Adicione o trigo, acrescente o leite aos poucos, sempre mexendo.
3. Permaneça no fogo por aproximadamente 10min, até cozinhar bem o trigo.
4. Acrescente o creme de leite e o queijo parmesão. Desligue.
5. Misture ao molho o palmito, o Apresuntado Sulita e queijo mussarela.
6. Aplique aproximadamente 65% da massa em uma travessa.
7. Coloque o recheio preparado sobre ela.
8. Tampe com o restante da massa (35%).
9. Pincele com ovo inteiro batido.
10. Leve ao forno pré-aquecido, por aproximadamente 40 min a 180°C.
11. Dado o tempo e estando dourado, tire do forno e já pode servir!!