

# Empadinhas

Autor: LOBO

Preparação: 30 to 45 minutos

Cozinhar: 15 to 30 minutos

Yield: 1

Cuisine: Portugal

Meal: Lanches

Season: Outono



A empada ou empadinha é uma espécie de salgado popular em Portugal e no Brasil. ... Provavelmente tem origem nos pastelões portugueses, que consistiam em grandes tortas salgadas, com recheios diversos, com forte influência medieval. No século XIX os pastelões pequenos eram conhecidos como "empadas de caixa".

Modo de Preparo:

Recheio:

Faça um refogado com alho, cebola, colorau e os tomates, deixe murchar um pouco e junte o milho e o frango, refogue bem e acrescente de sal e pimenta, apague o fogo e deixe mornar um pouquinho, junte o requeijão e mexa para ficar bem cremoso, deixe esfriar completamente

Massa:

No processador junte a manteiga, ligue o aparelho e vá juntando um pouco de sal, farinha, até que vire uma farofa, adicione água até a massa ligar e ficar lisa e maleável, vai desprender das paredes e virar uma bola.

Retire do aparelho e deixe descansar um pouco na geladeira, forre com as mãos as forminhas de empadas (não precisa untar), recheie e ponha uma azeitona, faça uma tampa de massa e feche as empadas bem fechadinhas, pincele gema de ovo e leve a assar por 20 minutos até ficarem coradas.

Sirva quentinha..

## Ingredientes

500 g	De farinha de trigo.
1	Xicara de tomate picado.
250 g	De manteiga fresca
1	Cebola pequena picada.
5	Colheres de água.
2	Dentes de alho bem socados.
1	Peito de frango cozido e desfiado.
1	Colher de chá de sal.
1	Copo de requeijão cremoso.
1	Xicara de salsinha picada.
1	Lata de milho verde escorrido.
1	Colher de chá de colorau.
200 g	De azeitona verde sem caroço ( Uma para cada

empadinha )

## Instruções

Recheio:

Faça um refogado com alho, cebola, colorau e os tomates, deixe murchar um pouco e junte o milho e o frango, refogue bem e acrescente de sal e pimenta, apague o fogo e deixe mornar um pouquinho, junte o requeijão mexa para ficar bem cremoso, deixe esfriar completamente

Massa:

No processador junte a manteiga, ligue o aparelho e vá juntando um pouco de sal, farinha, até que vire uma farofa, adicione água até a massa ligar e ficar lisa e maleável, vai desprender das paredes e virar uma bola.

Retire do aparelho e deixe descansar um pouco na geladeira.

Forre com as mão as forminhas de empadas (não precisa untar), recheie e ponha uma azeitona, faça uma tampa de massa e feche as empadas bem fechadinhas, pincele gema de ovo.

Leve a assar por 20 minutos até ficarem coradas.

Sirva quentinha..