

RECEITAS DE EMPADÃO

EMPADÃO DE FRANGO

- INGREDIENTES:
- MASSA:
- 200 gramas de manteiga sem sal
- 3 xicaras de farinha de trigo ou mix de farinha sem gluten
- 1 uma pitada de sal
- MODO DE PREPARO:
- • Adicione 2 ovos e misture bem com as mãos até virar uma massa uniforme, reserve na geladeira
- RECHEIO:
- Refogue 1 cebola picada mais 2 dentes de alho em um fio de azeite, depois adicione 1 peito de frango cozido e desfiado mais uma colher de sopa rosa de colorau, mais sal á gosto, mais 20 ml de molho de tomate
- adicione 3 colheres de sopa de requeijão, mais uma lata de milho, salsinha picada, mexe bem e desligue o fogo.
- corte a massa em 2 pedaços iguais, abra metade da massa e forre numa forma de fundo removível, depois adicione o frango
- coloque mais 200 gramas de requeijão por cima e espalhe, abra o outro pedaço da massa e cubra a torta, por ultimo pincele uma gema batida por cima



INSTAGRAM:
[@RECEITAS_DONA_MARIA_](https://www.instagram.com/RECEITAS_DONA_MARIA_)

MODO DE FAZER

- Refogue no azeite a cebola e em seguida o alho. Junte o frango, o creme de leite e o restante dos ingredientes. Desligue o fogo e deixe esfriar.
-
- Ingredientes da Massa:
- 1 lata de creme de leite com soro;
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina amolecida;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- 1 colher (sopa) rasa de sal;
- Aproximadamente 700 a 800g de farinha de trigo.
- .
- Misture todos os ingredientes e vá adicionando a farinha aos poucos até ficar uma massa homogênea e que não grude nas mãos. Divida em 2 partes.
- Abra uma das partes com o rolo e forre a forma no fundo e laterais. Coloque o recheio. Abra a outra metade e cubra a torta, Faça furos na superfície com um garfo para sair o vapor durante o tempo de forno. Pincele gema e leve para assar em forno preaquecido em 200°C por aproximadamente 40 minutos.

EMPADÃO DE FRANGO ESPECIAL

- Ingredientes
- .
- Massa:
- 400 g de farinha de trigo
- 200 g de manteiga gelada
- 1 ovo inteiro e 1 gema de ovo batidos para a massa
- sal a gosto (pode ser uma colher de chá)
- 6 colheres de sopa de leite
- 1 gema de ovo para pincelar a massa
- Recheio:
- 1 Kg de peito de frango desossado
- 1 cebola média picadina
- 2 dentes de alho picados e amassados
- 1 tomate picado sem pele
- 1 colher de sopa de azeite
- cheiro verde picado
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de pomarola
- 1 colher de sopa cheia de farinha de trigo
- 3 cubos de caldo de galinha
- azeitonas picadas.



INSTAGRAM:
[@RECEITAS_DONA_MARIA_](https://www.instagram.com/RECEITAS_DONA_MARIA_)

MODO DE FAZER

- Misture em uma tigela o trigo e a manteiga até que vire uma farofa
- Acrescente os outros ingredientes e amasse bem até que fique uma massa lisinha.
- Embrulhe em papel filme e leve a geladeira por aproximadamente 30 minutos.
- Use metade da massa para forrar a assadeira e a outra para cobrir o recheio, pincele o empadão com a gema, leve ao forno médio pré – aquecido e asse até dourar, aproximadamente 40 minutos
- Recheio:
 - Cozinhe o peito de frango, desfie e reserve.
 - Numa panela coloque o azeite e frite a cebola, não deixe dourar
 - Coloque o alho e frite mais um pouquinho
 - Acrescente o frango desfiado
 - Dissolva os cubinhos de caldo de galinha em 1/2 xícara de água quente, junte ao refogado
 - Coloque o trigo e mexa sem parar vigorosamente até ficar com uma aparência cremosa
 - Junte os outros ingredientes, mexa bem e está pronto
- Informações Adicionais:
 - Utilize o recheio já frio para a massa do empadão não embatumar. Troque o milho por palmito, fica muito gostoso.

PARA A MASSA DO EMPADÃO:

- Para a massa do empadão:
- 250 gramas de farinha de arroz
- 100 gramas de manteiga sem sal
- 55 ml de água gelada
- 1 pitada generosa de sal .
- Modo de preparo:
- .
- Misture todos os ingredientes com as mãos até ficar uma massa bem uniforme e que não grude nas mãos, reserve na geladeira.
- Para o recheio de fricassê:
- .
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 400 ml de molho de tomate sem açúcar
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 200 gramas de requeijão light
- Salsinha picada à gosto
- 1 pitada de sal
- 1 lata de milho



RECEITAS DA
DONA MARIA

INSTAGRAM:

@RECEITAS_DONA_MARIA_

- Pique o alho e a cebola e deixe dourar em fogo baixo, depois acrescente o molho de tomate e o requeijão e misture bem, adicione o frango, e a pitada de sal e mexa até tudo se incorporar bem, adicione a salsinha, o sal e o milho e misture tudo muito bem, deixe esfriar..Separe a massa em duas partes, jogue farinha de arroz na sua bancada e abra a metade dessa massa com a ajuda de um rolo, posicione essa massa em uma forma de fundo removível apertando bem o meio e as laterais, coloque o recheio, abra o outro pedaço de massa e cubra seu empadão, pincele uma gema por cima e deixe assar em forno pré-aquecido por aproximadamente a 180 graus por 50 minutos!
Ficasensacional

EMPADÃO DE BACALHAU

- ingredientes:
- 1 e 1/2 colher (sopa) de margarina
- 100g de creme de leite
- 1 ovo
- 1 colher (café) de sal marinho
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo aproximadamente
- 1 colher (café) de fermento em pó químico
- 1 gema para pincelar
-
- Recheio:
- 300g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picado
- Salsinha, cebolinha verde, higienizados picados
- 1/2 lata de milho verde
- Azeitonas picadas a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite extra virgem
- 1 tomate grande higienizado picado
- Sal a gosto



RECEITAS DA
DONA MARIA

INSTAGRAM:

@RECEITAS_DONA_MARIA_

MODO DE FAZER

- **Massa:**Em uma tigela coloque todos os ingredientes, acrescente a farinha aos poucos, até soltar das mãos. Se precisar acrescente mais farinha de trigo. Faça uma bola, embrulhe no filme plástico, leve à geladeira por meia hora. Abra a metade da massa em uma superfície enfarinhada com auxílio de um rolo, coloque em uma fôrma de 22 cm de diâmetro, cobrindo o fundo e as laterais. Acrescente o recheio e cubra com a outra metade da massa, pincele com a gema, leve para assar em forno pré-aquecido 200°C, por 35 a 40 minutos, até dourar.**Recheio:**Em uma panela aquecida com azeite, doure a cebola e o alho levemente, acrescente o bacalhau e os outros ingredientes, deixe no fogo por alguns minutos. Deixe esfriar para colocar sobre a massa.

EMPADÃO DE FRANGO COM CATUPIRY

- Ingredientes
- Massa
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 175g de manteiga ou margarina
- 200g de mussarela ralada fina
- 1 gema
- Recheio
- 1 peito de frango desfiado
- 2 cebolas pequenas (ou 1 grande) bem picadas
- 3 dentes de alho
- azeite à gosto
- 1 tablete de caldo de galinha
- 5 tomates sem pele e sem semente (picados ou processados)
- 1/2 lata de milho verde
- 2/3 de xícara de azeitonas sem caroço picadas
- cheiro-verde à gosto
- um pouco de água (se necessário)
- colorau à gosto
- sal e pimenta-do-reino à gosto
- 400g de requeijão culinário ou 1 embalagem daquela redonda de catupiry



INSTAGRAM:
[@RECEITAS_DONA_MARIA_](https://www.instagram.com/RECEITAS_DONA_MARIA_)

MODO DE FAZER

Numa panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho picados até murcharem. Adicione o frango já desfiado e refogue bem.

- Depois de bem refogado e misturado, adicione os tomates (eu usei metade batido e metade picado) e misture.
- Coloque também água para esquentar em outra chama do fogão. Ela servirá pra você ir dando uma molhadinha no frango, caso ele seque. Também ajuda a deixá-lo mais macio, se não estiver muito bem cozido. Adicione assim o milho, as azeitonas picadinhas e colorau à gosto (só pra dar uma cor).
- Experimente o sal, e acerte, e tempere com pimenta-do-reino. Deixe em fogo médio até que a água seque quase por completo.
- Desligue o fogo, coloque o cheiro-verde. Espere esfriar um pouco e adicione metade do catupiry ou requeijão culinário. Eu usei aquele da caixinha redonda, o legítimo..
- Misture bem
- .
- Enquanto o recheio esfria, faça a massa. Misture todos os ingredientes até a massa virar uma bola.
- Coloque na geladeira por 20 minutos embrulhado num saco plástico.
- depois de 20 minutos, divida a massa em 4 partes, e use 3 partes para forrar o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível grande. Para facilitar, abra entre 2 sacos plásticos abertos com um rolo. Evite que a massa grude no rolo. Adicione o recheio já frio.
- Coloque por cima a outra metade do catupiry (o que eu usei é bem firme, tive que colocar em colheradas)
- Abra o restante da massa, coloque por cima do empadão e feche bem nas bordas, e pincele com uma gema batida com um garfo. Asse em forno médio (180°C) pré-aquecido até que fique bem dourado, em média uns 40 minutos. Sirva em seguida!
- No dia seguinte fica mais fácil para cortar e servir, o recheio não fica escorrendo

EMPADÃO DE PALMITO

- Para a massa
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 250g de manteiga sem sal cortada em cubos e gelada
- 1/4 de xícara de água gelada
- Para o recheio
- 600g de palmitos cortados
- 3 tomates em cubos
- 1 cebola em cubos
- 20 azeitonas cortadas e sem caroço
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 200g de creme de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal e pimenta do reino à gosto
- Para pincelar
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de água
- Queijo parmesão



INSTAGRAM:
[@RECEITAS_DONA_MARIA_](https://www.instagram.com/RECEITAS_DONA_MARIA_)

MODO DE FAZER

1. Em um bowl, misture a farinha, sal e manteiga, amassando com os dedos para formar uma farofa úmida.
- 2. Acrescente a água e misture até que forme uma massa. Se estiver esfarelando não se preocupe, molde um círculo com a ajuda de um plástico filme e leve para a geladeira por no mínimo 1 hora (pode ser feita com 2 dias de antecedência se mantida na geladeira e 1 mês antes no freezer).
- 3. Enquanto isso, prepare o recheio.
- 4. Misture o palmito, tomate, cebola, salsinha, azeitonas, sal e pimenta em um bowl. Acrescente o creme de leite e a farinha e misture até ficar incorporado.
- 5. Para abrir a massa, separe em duas partes e abra entre duas folhas de papel manteiga para que fique mais fácil transferir para a assadeira. Se a massa estiver muito dura, espere alguns minutos até que ela chegue em temperatura ambiente.
- 6. Forre o fundo da forma e as laterais. Com a outra metade da massa, abra cortando em 4 tiras grossas.
- 7. Espalhe o recheio e cubra com o restante da massa, intercalando as tiras.
- 8. Retire o excesso de massa e dobre para dentro da forma. Pincele com o ovo batido e o parmesão.
- 9. Leve para assar em forno preaquecido à 180 C por aproximadamente 30 minutos ou até que a massa esteja dourada e o recheio borbulhando. Espere pelo menos 15 minutos antes de servir.

EMPADÃO DE CARNE SECA

- Ingredientes
- Massa
 - Farinha de trigo: 500 g
 - Sal: 2 colheres de chá
 - Manteiga: 200 g
 - Gemas misturadas com meio copo de água fria: 5 unidade
- Recheio
 - Peito de peru cozido e desfiado (pode ser substituído por peito de frango): 300 g
 - Shitake: 200 g
 - CreamCheese ou Requeijão cremoso: 3 colheres de sopa
 - Azeitona verde sem caroço: a gosto
 - Cebola picada: 1/2 a gosto
 - Extrato de tomate: 2 colheres de sopa
 - Tomate picado: 1 unidade
 - Sal e pimenta: a gosto



RECEITAS DA
DONA MARIA

INSTAGRAM:

@RECEITAS_DONA_MARIA_

MODO DE FAZER

- Modo de preparo
- Comecei pelo recheio, pois ele precisa estar frio quando a massa estiver pronta.
- Recheio:
 - - Em uma panela média, coloque um fio de azeite e frite as cebolas.
 - - Pique o shiitake no comprimento, e coloque junto com a cebola para cozinhar um pouco.
 - - Quando o shiitake tiver diminuído um pouco de tamanho, junte os demais ingredientes à panela e cozinhe por 5 minutos, para que todos os sabores incorporem bem um ao outro. Prove, e se necessário, ponha mais sal. Reserve.
- Massa:
 - - Em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo, o sal e a manteiga levemente amolecida. Misture bem com os mãos até formar um farofa bem úmida. Em seguida, despeje as gemas com água e amasse bem com as mãos, até a massa soltar completamente das mãos. Faça uma bola e leve para geladeira por 30 minutos.
- Montagem:
 - - Polvilhe um pouco de farinha de trigo em uma superfície plana e limpa. Com auxílio de um rolo de massas, abra a massa da torta até chegar nos 4mm de espessura. Forre o fundo e a lateral de uma forma redonda de fundo removível de 23cm de diâmetro com a massa. Reserve uma parte da massa para cobrir a torta. Despeje o recheio sobre a massa. Abra o restante da massa e cubra a torta. Pressione as bordas da massa com firmeza, para que as partes fiquem bem unidas. Apare o excesso de massa com uma faca e leve para geladeira por mais 30 minutos. Passados os 30 minutos de geladeira, pincele com um ovo batido e asse em forno preaquecido a 180° por 20 minutos, depois diminua a temperatura para 160° e asse por mais 40 minutos. Retire do forno, e sirva depois de 10 minutos.

RECEITA: EMPADÃO GOIANO (COM MEDIDA)

- Ingredientes Para a massa
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 copo americano de óleo
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de chá de manteiga
-
- Para o recheio
- 200 gramas de lombo de porco
- 200 gramas de linguiça caipira
- 100 gramas de queijo meia cura picado em cubos pequenos
- 200 gramas de frango desfiado ou em pedaços
- 1 xícara de guariroba/gueroba (se não tiver, use palmito, mas não é a mesma coisa)
- 100 gramas de ervilha (congelada ou fresca)
- Azeitonas sem caroço
- 3 tomates
- 1 cebola grande
- 1 colher de sobremesa de alho picado
- 1 colher de sobremesa de colorau
- 2 colheres de sobremesa de amido de milho
- 4 copos de caldo de frango (se não tiver user água)
- 2 pimentas de cheiro goiana picadas



**RECEITAS DA
DONA MARIA**

INSTAGRAM:
@RECEITAS_DONA_MARIA_

MODO DE FAZER

- Preparo da Massa
- Misture os ingredientes molhados (óleo, ovos e manteiga) em um recipiente e, depois, junte os secos (farinha e sal). Não sove (bater muito) a massa. A consistência é mole mesmo. Depois de misturada, a massa deve ser aberta e colocada em formas individuais. Não deixe a massa muito fina para que não grude na forma depois de assado. Reserve uma parte para a cobertura.
- Recheio
-
- Tempere o lombo de porco e frite com a linguiça em pouco óleo até dourar. Depois junte o frango cozido desfiado e refogue mais um pouco. Acrescente a cebola, o alho, os tomates, o colorau e refogue ainda mais. Junte as verduras (há quem bata no liquidificador, mas eu prefiro elas inteiras) e dê mais uma refogada. Acrescente água e deixe ferver em fogo alto (10 minutos) para reduzir. Coloque o amido, deixe engrossar e acerte o sal se necessário (lembre-se que tem o sal do queijo e da linguiça). Junte a pimenta picada. Reserve.
-
- Montagem
- Coloque o recheio nas massas montadas nas formas e distribua cubos de queijos no recheio. Cubra com o restante da massa e feche bem as bordas. Bata 1 gema de ovo com uma colher de café pronto e pincele sobre os empadões montados. Leve ao forno médio/alto para assar até que doure a superfície.

EMPADA DE CARNE COM COGUMELOS

- Ingredientes para 4 pessoas:
- 400 g de carne de vaca picada
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 cenoura
- 100 g de alho-francês sem rama
- 1 colher de sopa de folhas de tomilho fresco
- 0,5 dl de azeite
- 150 g de cogumelos Portobello
- 1 colher de chá de sal
- Pimenta-preta q.b.
- 100 g de queijo mozzarella e Emmental ralados
- 200 g de massa folhada
- 1 gema de ovo
- Margarina para untar



INSTAGRAM:

@RECEITAS_DONA_MARIA_

MODO DE FAZER

- MODO DE PREPARO:
- Coloque na taça a cebola e o alho. Com a lâmina picadora, pique, velocidade 11 durante 10 segundos.
- 2. Troque a lâmina picadora pelo acessório misturador. Adicione a cenoura cortada em pequenos cubos, o alho-francês cortado em rodela finas, o tomilho picado e o azeite. Refogue, selecionando o programa de Cozedura Lenta P1.
- 3. Adicione a carne, o sal, a pimenta e cozinhe selecionando o programa de cozedura lenta, P3 durante 10 minutos a 95°C.
- 4. Junte os cogumelos cortados e cozinhe na velocidade 4, a 130°C durante 3 minutos e 30 segundos.
- 5. Unte um recipiente de forno e coloque a mistura da carne. Polvilhe com o queijo ralado.
- 6. Forre a superfície com a massa folhada. Pincele a massa com gema de ovo. Faça uns cortes na massa para que o vapor possa sair quando estiver no forno
- 7. Leve ao forno, pré-aquecido a 220°C durante 20 a 25 minutos.