Empadas de bacalhau
Culinarista: Álvaro Rodrigues

Massa podre
Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo
- 125g de manteiga sem sal gelada e picada
- 125g de banha ou gordura vegetal hidrogenada gelada e picada
- 3 gemas
- 6 colheres (sopa) de água gelada
- 1 colher (sobremesa) rasa de sal

Modo de Preparo:

- Coloque numa tigela grande a farinha de trigo e as gorduras geladas e picadas e vá esfarelando com a ponta dos dedos até obter uma farofa bem úmida. Em seguida, junte os demais ingredientes e amasse delicadamente com a ponta dos dedos até obter uma massa lisa e macia. Deixe gelar por 30 minutos e empregue em forminhas próprias para empadas.

Creme de bacalhau
Ingredientes:

- 1/4 xícara (chá) de azeite
- 2 dentes de alho socados
- 1 cebola grande picada
- 2 tomates médios sem pele e triturados
- 1 envelope de tempero para peixe
- 1 tablete de caldo de legumes
- 350g de bacalhau demolhado e desfiado grosseiramente
- 3/4 xícara (chá) de leite
- 200g de creme de leite UHT ou fresco
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- sal à gosto

- molho de pimenta à gosto
- temperos à gosto
- 1/3 xícara (chá) de azeitonas verdes/ pretas picadinhas
- salsinha verde picadinha

Modo de Preparo:

- Aqueça o azeite e doure o alho e a cebola, junte os tomates, o envelope de tempero, o caldo de legumes e o bacalhau, refogue por 5 minutos. Em seguida, junte os ingredientes líquidos, prove os temperos e ao abrir fervura, polvilhe a farinha de trigo em chuva e mexa rapidamente até obter um creme bem firme. Por último acrescente a salsinha verde e deixe esfriar. Empregue.

Demais ingredientes:

- 200g de requeijão cremoso firme

Cobertura
Ingredientes

- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de clara fina
- 1 fio de azeite

Modo de Preparo:

- Misture os ingredientes e empregue para pincelar as empadas.

Montagem das empadas:

- Forre com a massa forminhas próprias para empadas de confeitaria, aplique uma colherada rasa de requeijão e o creme de

bacalhau finalizando com a tampa de massa podre. Por último, pincele com a cobertura e leve ao forno a 180º e asse até que estejam bem douradas.