

RECEITA:

Empadão de Camarão



Dificuldade
Média



Tempo de Preparo
30 minutos



Rendimento
4 porções



INGREDIENTES

Massa:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 200 g de margarina
- 1 ovo
- Sal a gosto

Recheio:

- ½ kg de camarão
- 1 cebola grande picada
- 1 tomate picado
- 1 colher (sopa) de massa de tomate
- 2 dentes de alho amassados
- Suco de 1 limão

- Azeitonas verdes picadas
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo para ligar o recheio
- Sal a gosto
- Coentro picado a gosto
- **2 colheres (sopa) de Azeite Marcante Borges**



MODO DE PREPARO

Massa:

- 1 - Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- 2 - Se for preciso, acrescente mais farinha, até a massa não grudar mais nas mãos.

Recheio:

- 1 - Lave bem o camarão e tempere com alho, sal, suco de limão, cebola, tomate e coentro.
- 2 - Em uma panela, coloque o Azeite Marcante Borges, junte o camarão e deixe refogar um pouco.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping the world thrive

RECEITA:

Empadão de Camarão



MODO DE PREPARO

- 3 - Acrescente a massa de tomate, as azeitonas e prove o sal. Junte a farinha de trigo, dando um pouco de cremosidade ao recheio e reserve.
- 4 - Em uma travessa redonda, coloque a metade da massa, forrando bem o fundo e as laterais.
- 5 - Acrescente o recheio, cubra com o restante da massa, pincele com uma gema e leve ao forno até dourar.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br