

# EMPADÃO

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo (aproximadamente)

1/2 colherinha de sal

1/2 colher de queijo parmesão ralado

200 g de banha de porco

2 colheres de manteiga

1 ovo inteiro para a massa

1 gema para pincelar

## MODO DE PREPARO

Misture a banha (a massa não fica com gosto de porco), a manteiga, os ovos, o sal e o queijo parmesão ralado, até ficar homogêneo

Depois aos poucos, coloque a farinha de trigo, sovando até a massa desgrudar das mãos

Depois desse processo, deixe a massa descansar na geladeira por cerca de 30 minutos

Divida a massa em 2 partes

Coloque uma parte na forma (deixando borda)

Cloque o recheio a gosto e depois cubra o empadão com a outra parte da massa

Pincele com gema de ovo e leve para assar em forno preaquecido a 180

Se quiser a massa menos quebradiça, acrescente mais um ovo na massa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11680-empadao.html>