

EMPADAS DE CARNE

INGREDIENTES

2 cebolas médias
1/2 pimentão vermelho
2 talos de cebolinha
1 colher (sopa) de azeite de oliva
400 g de carne de boi magra moída
1/2 colher (sobremesa) de páprica doce
1 colher (sobremesa) de chili em pó
12 discos de massa para empadas
1 ovo batido
sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Pique a cebolas corte o pimentão em cubinhos corte a cebola em rodelas

Aqueça uma frigideira e verta o azeite de oliva, quando o azeite estiver quente, acrescente a cebola, o pimentão e a cebolinha e refogue por 2 minutos

Junte a carne, a páprica e o chili em pó e cozinhe tudo por cerca de 10 minutos, até que a carne fique marrom

Coloque o recheio refogado e em uma vasilha reserve

Quando o recheio estiver frio, pegue uma porção com uma colher e coloque

A seguir, dobre

Pincele as empanadas fechadas em uma assadeira forrada com papel manteiga

Pincele as empanadas com o ovo batido e asse

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/426-empadas-de-carne.html>