

EMPANADA

Ricca

A escolha que sempre dá certo.



EMPANADA

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (25 UN)	RENDIMENTO MÉDIO (50 UN)
Massa	Farinha de Trigo	500 g	1.000 g
	Sal refinado	10 g	20 g
	Água	240 g	480 g
	Margarina Ricca 80%	100 g	200 g
Recheio	Margarina Ricca 80%	35 g	70 g
	Carne moída	500 g	1.000 g
	Sal refinado	Q.B	Q.B
	Pimenta do reino	Q.B	Q.B
	Cebola picada	200 g	400 g
	Páprica Doce	Q.B	Q.B
	Cominho em pó	Q.B	Q.B
	Azeitonas	100 g	200 g
	Uva Passa (opcional)	80 g	160 g
	Ovo cozido	100 g	200 g
	Batata descascada e cozida em cubos	250 g	500 g
	Salsinha picada	Q.B	Q.B
	Total	2.115 g	4.230 g

PREPARO

Massa:

1. Aqueça a água com sal e a **Margarina Ricca 80%**.
2. Em uma vasilha grande coloque a farinha e adicione a mistura aquecida. Sove até obter uma massa homogênea.
3. Leve para a geladeira coberta por plástico filme por aproximadamente 30 minutos.

Recheio:

1. Doure a carne moída com metade da **Margarina Ricca 80%**, tempere com sal e pimenta. Reserve.
2. Refogue a cebola com a margarina, adicione a páprica e o cominho.
3. Volte com a carne moída, acrescente a azeitona, uva passa, ovo cozido picado, batata e a salsinha.

Montagem:

1. Abra massa e corte em discos de 12 cm de diâmetro. (30g de massa)
2. Estique os discos e recheie com 50g de carne.
3. Feche apertando as dobras fazendo o acabamento de empanada.
4. Asse em forno de lastro pre aquecido a 300°C por cerca de 10 minutos.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
40 minutos	10 minutos a 300°C	3 dias sob refrigeração

Ricca
A escolha que sempre dá certo.