

Empadão de carne assada



Ingredientes do recheio:

Sobras de carne assada desfiada
1 colher de sopa de azeite
1 cebola picadinha
2 dentes de alho
12 azeitonas verdes fatiadas
2 colheres de cheiro verde picado
1 copo pequeno de requeijão cremoso
Pimenta a gosto

Modo de fazer o recheio:

Em uma frigideira, frite a cebola e o alho no azeite, acrescente as sobras de carne assada desfiada e as azeitonas fatiadas, tempere com sal e pimenta e misture. Desligue o fogo, junte o cheiro verde picado. Misture bem e reserve.

Ingredientes da massa:

400g de farinha de trigo
1 tablete inteiro de manteiga (200 g)
1 colher de café de sal
1 colher de sopa de limão ou vinagre
6 colheres de sopa de água gelada
1 gema para pincelar

Modo de fazer a massa:

Em uma tigela grande coloque a manteiga cortada em cubos e bem gelada. Junte a farinha de trigo e comece a esfregar a farinha e a manteiga entre os dedos e a palma da mão, a fim de quebrar a manteiga em pedaços menores envolvendo-os na farinha. Não precisa desmanchar toda a manteiga, pode ficar em pedacinhos cobertos de farinha. A mistura deve parecer uma farofa. Não deixe a massa aquecer para não dissolver totalmente a manteiga, assim a massa ficará mais crocante.

Em um copo, junte o limão ou vinagre e a água gelada. Acrescente à farofa e misture delicadamente até obter uma massa firme, mas macia.

Montagem do empadão:

Divida a massa em duas partes. Uma com o dobro da outra. Abra a parte maior da massa com as mãos em uma forma de 28 cm, recobrindo as laterais também. Corte o excesso das laterais da massa aberta e espalhe o recheio sobre ela. Distribua o requeijão por cima do recheio.

Abra o restante da massa e cubra o recheio, fechando o empadão. Una as laterais da massa e amasse com um garfo para que o recheio não escape enquanto assa. Pincele o empadão com a gema dissolvida e polvilhe 2 colheres de sopa de parmesão ralado.

Leve ao forno em fogo alto 200°C por aproximadamente 40 minutos. Depois de assado deixe descansar para o recheio solidificar, pois quando ele acaba de sair do forno, ainda está meio líquido.

Espera esfriar um pouco antes de servir. Sirva morna ou em temperatura ambiente.

Receita original: <http://upciclagem.com.br/sobras-de-carne-assada-como-reaproveitar/>