

EMPADAS DA CLAUDINHA

5 Receitas de Empadas de Muito Sucesso!



CLAUDIA GONÇALVES



EMPADAS DA CLAUDINHA

5 Receitas de Empadas de Muito Sucesso!

Olá, eu me chamo Claudia Goncalves e este pequeno presente é fruto de parte de alguns anos de prática culinária, e eu como uma amante da boa cozinha, sabedora por experiência que quando se aplica AMOR em tudo que você se predispõe a fazer, não tem como dar errado.

Minha mãezinha, já ida deste mundo, despertou em mim o interesse por receitas irresistíveis, daquelas que quando você apresenta, sente a alegria das pessoas que conhecem e a curiosidade das que nunca provaram.

Após muitos anos de prática, me sinto na obrigação de passar o que aprendi, de forma fácil e direta, para que a alegria também faça parte da sua vida.

Faça um ótimo proveito e que Deus abençoe seu lar!

Claudia Goncalves



[Empadas da Claudinha](#)

Sumário

<i>Empada de Camarão com Recheio de Páprica Picante</i> -----	5
INGREDIENTES MASSA-----	5
INGREDIENTES RECHEIO DE CAMARÃO-----	5
MODO DE PREPARO-----	5
<i>Empada de Frango Cremoso</i> -----	6
INGREDIENTES MASSA-----	6
INGREDIENTES RECHEIO FRANGO-----	6
MODO DE PREPARO-----	6
<i>Empada de Carne Seca</i> -----	7
INGREDIENTES MASSA-----	7
INGREDIENTES RECHEIO-----	7
MODO DE PREPARO-----	7
<i>Empada de Bacalhau</i> -----	8
INGREDIENTES MASSA-----	8
INGREDIENTES RECHEIO BACALHAU-----	8
MODO DE PREPARO-----	8
<i>Empada de Queijo</i> -----	9
INGREDIENTES MASSA-----	9
INGREDIENTES RECHEIO QUEIJO-----	9
MODO DE PREPARO-----	9

Empada de Camarão com Recheio de Páprica Picante

INGREDIENTES MASSA

- 1kg de farinha de trigo (marcas diferentes alteram a textura)
- 600g de margarina (a da Sadia funciona melhor)
- 2 gemas
- 1 colher de sobremesa de sal

INGREDIENTES RECHEIO DE CAMARÃO

- 1,5 kg de camarão cinza médio.
- 5 colheres de sopa bem cheias de amido de milho (Maizena)
- Sal
- Alho picado
- Páprica picante
- Azeite de oliva
- Coentro
- Limão
- 1 litro de água filtrada



MODO DE PREPARO

MASSA

Junte a farinha e o sal e misture, acrescente a margarina até atingir um ponto de soltar da mão e acrescente as gemas e o sal, mexa somente até incorporar, não sove a massa.

RECHEIO

Descasque os camarões reservando as cabeças em uma panela média; adicione a água às cabeças, junte um pouco de sal, azeite e alho e ferva em fogo baixo por 15 min. Reserve para esfriar.

Lave e tempere os camarões descascados com sal, alho, azeite, limão, páprica picante, e coentro picado e corte-os em 2 ou 3 pedaços de acordo com o tamanho do camarão; leve os camarões ao fogo médio, apenas até que eles fiquem todos rosados e apague o fogo e reserve; misture o amido no caldo das cabeças, mexendo bem e acrescente ao camarão em fogo baixo mexendo sempre, até engrossar. Forre as forminhas de sua preferência com a massa, recheie, tampe com massa, pincele as tampas com gema de ovo com 2 gotas de azeite e leve ao forno (180°) por 25min, ou até dourar.

Empada de Frango Cremoso

INGREDIENTES MASSA

- 1kg de farinha de trigo (marcas diferentes alteram a textura)
- 600g de margarina (a da sadia funciona melhor)
- 2 gemas
- 1 colher de sobremesa de sal

INGREDIENTES RECHEIO FRANGO

- 1kg de peito de frango
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- Salsinha, sal e pimenta-do-reino a gosto
- Água
- Extrato de tomate



MODO DE PREPARO

MASSA

Junte a farinha e o sal e misture, acrescente a margarina até atingir um ponto de soltar da mão e acrescente as gemas e o sal, mexa somente até incorporar, não sove a massa.

RECHEIO

Leve o frango temperado ao fogo médio por 20min, na pressão com um pouco de água e extrato de tomate, após o cozimento desfie e reserve, numa panela, refogue no azeite a cebola e em seguida junte o alho. Junte o frango, o creme de leite e o restante dos ingredientes. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Forre as forminhas de sua preferência com a massa, recheie, tampe com massa, pincele as tampas com gema de ovo com 2 gotas de azeite e leve ao forno (180°) por 25min, ou até dourar.

Empada de Carne Seca

INGREDIENTES MASSA

- 1kg de farinha de trigo (marcas diferentes alteram a textura)
- 600g de margarina (a da sadia funciona melhor)
- 2 gemas
- 1 colher de sobremesa de sal

INGREDIENTES RECHEIO

- 1kg de carne-seca
- 1 cebola média picada
- Alho picado
- Pimentão verde picado
- Tomate picado
- Salsa picada
- 1 pote pequeno de requeijão cremoso
- Azeitonas picadas
- Azeite a gosto



MODO DE PREPARO

MASSA

Junte a farinha e o sal e misture, acrescente a margarina até atingir um ponto de soltar da mão e acrescente as gemas e o sal, mexa somente até incorporar, não sove a massa.

RECHEIO

Leve a carne seca dessalgada ao fogo médio por 40min, na pressão, com pouca água e ½ cebola picada, após o cozimento desfie e reserve. Numa panela, refogue no azeite a cebola picada restante e o pimentão e em seguida junte o alho, acrescente a carne seca desfiada, o creme de leite e o restante dos ingredientes, misture em fogo baixo até incorporar. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Forre as forminhas de sua preferência com a massa, recheie, tampe com massa, pincele as tampas com gema de ovo com 2 gotas de azeite e leve ao forno (180°) por 25min, ou até dourar.

Empada de Bacalhau

INGREDIENTES MASSA

- 1kg de farinha de trigo (marcas diferentes alteram a textura)
- 600g de margarina (a da sadia funciona melhor)
- 2 gemas
- 1 colher de sobremesa de sal

INGREDIENTES RECHEIO BACALHAU

- 1kg de bacalhau dessalgado cozido e desfiado
- 1 cebola média picada
- Alho picado
- Salsa picada
- 1 tomate picado sem pele e sem sementes
- Azeitonas pretas picadas
- Azeite a gosto
- 1 caixinha de creme de leite leve



MODO DE PREPARO

MASSA

Junte a farinha e o sal e misture, acrescente a margarina até atingir um ponto de soltar da mão e acrescente as gemas e o sal, mexa somente até incorporar, não sove a massa.

RECHEIO

Refogue a cebola no azeite, acrescente o alho e o tomate, refogue bem, junte o bacalhau, as azeitonas, o creme de leite e a salsa e incorpore tudo muito bem, em fogo baixo, desligue o fogo e deixe esfriar.

Forre as forminhas de sua preferência com a massa, recheie, tampe com massa, pincele as tampas com gema de ovo com 2 gotas de azeite e leve ao forno (180°) por 25min, ou até dourar.

Empada de Queijo

INGREDIENTES MASSA

- 500g de farinha de trigo (marcas diferentes alteram a textura)
- 300g de margarina (a da sadia funciona melhor)
- 1 gema
- 1/2 colher de sobremesa de sal

INGREDIENTES RECHEIO QUEIJO

- 250g de queijo parmesão picado ou ralado
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 ovo
- 100g de requeijão cremoso
- 200ml de leite



MODO DE PREPARO

MASSA

Junte a farinha e o sal e misture, acrescente a margarina até atingir um ponto de soltar da mão e acrescente as gemas e o sal, mexa somente até incorporar, não sove a massa.

RECHEIO

Junte o queijo, a margarina, o ovo, e o requeijão e a metade do leite e bata bem em liquidificador, ou mix, quando estiver bem homogêneo vá acrescentando o restante do leite apenas até alcançar uma consistência cremosa.

Forre as forminhas de sua preferência com a massa dando acabamento nas bordas, pois não serão fechadas com tampa, encha com o recheio cremoso e leve ao forno (180°) por 25min, ou até dourar.

Estas receitas foram elaboradas com muito carinho e amor, feitas várias e várias vezes, sempre obtive bons resultados. Espero que você faça um maravilhoso proveito e possa alegrar a todos que possam prová-las...

Com amor,

Claudia Gonçalves



DESCUBRA O **MÉTODO DE EMAGRECIMENTO**
UTILIZADO POR MILHARES DE MULHERES, PARA **PERDER DE 5 A 10 KG**
EM APENAS **17 DIAS!!!** Descubra como agora mesmo

[CLICANDO AQUI!!!!](#)