



## Empanadas de carne



**Rendimento**

10 unidades



**Tempo de preparo**

05:00

## Ingredientes

### MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	2 colheres (chá)	10 g
Manteiga sem sal	meia xícara (chá)	100 g
Farinha de trigo	4 e meia xícaras (chá)	500 g

### RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Patinho bovino (moído)	2 e meia xícaras (chá)	500 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Sal	3 pitadas	1,2 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	1 dente	3 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	4 colheres (sopa)	60 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Ovo (cozido, cortado em gomos)	2 unidades	100 g
Gema de ovo	2 unidades	40 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** Faça a massa: em uma panela pequena, coloque a água e o Caldo SAZÓN® Profissional, e leve ao fogo médio para aquecer. Quando estiver morna, junte a manteiga e deixe derreter. Em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, previamente peneirada, e acrescente a água com a manteiga ainda quente, misture e sove por 5 minutos, ou até obter uma massa homogênea. Embrulhe em plástico-filme e leve à geladeira para descansar por, pelo menos, 4 horas.
- 2.** Prepare o recheio: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a carne moída, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, misture e frite por 8 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até a cebola murchar. Adicione o Extrato de Tomate Ajinomoto®, a salsa e misture. Retire do fogo e reserve para esfriar.
- 3.** Com o auxílio de um rolo, abra até a espessura de 2 mm e corte em círculos de 13 cm (diâmetro).
- 4.** No centro dos círculos, distribua o recheio e o ovo cozido. Feche as empanadas, dobrando a massa na metade e pressionando toda a borda.
- 5.** Transfira para uma GN, previamente untada e enfarinhada, pincele a gema pela superfície das empanadas e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.