**Empada**

**Massa Básica**

**Ingredientes:**

* 700 gr. de Farinha de Trigo
* 500 gr. de Margarina ou Manteiga
* 8 Gemas de Ovos
* 1 pitada de Sal

**Modo de Preparo:**

Em uma bacia coloque o trigo e forme uma coroa, adicione ao centro a margarina, as gemas e o sal.

Mexa começando no centro e aos poucos envolvendo o restante do trigo, até encorpar toda a massa.

Deixe descansar por 30 minutos na geladeira.

Em seguida modele nas formas de sua preferência.

**Recheio de Frango**

**Ingredientes:**

* 1 sachê de 300 gr. de Molho de Tomate
* 3 Tomates picados
* 1 kg de Frango cozido e desfiado
* 30 ml de Óleo
* 3 dentes de Alho ralado
* 2 Cebolas Médias cortadas ou raladas
* 50 gr. de Azeitona
* 3 colheres (sopa) de Farinha de Trigo
* Milho Verde (Opcional)
* Ervilha (Opcional)
* Sal a gosto

**Modo de Preparo:**

Em uma panela coloque o óleo, refogue o alho e a cebola. Acrescente o molho de tomate, o tomate, o frango desfiado, a azeitona, o milho verde e a ervilha. Refogue tudo e acrescente água até ficar encorpado.

Acrescente trigo para engrossar, refogue mais um pouco e coloque sal a gosto.

Desligue o fogo e reserve.

**Recheio de Palmito**

**Ingredientes:**

* 300 ml de Leite
* 1 Vidro de 500 gr. de Palmito
* 4 dentes de Alho ralados
* 4 Cebolas picadas
* 100 gr. de Requeijão
* Sal a gosto

**Modo de Preparo:**

Em uma panela coloque o óleo, refogue o alho e a cebola até ficar transparente. Acrescente o palmito e o leite. Adicione trigo para engrossar, refogue mais um pouco e coloque o requeijão e o sal a gosto.

Desligue o fogo e reserve.

**Montagem:**

Com as mãos, modele a massa nas formas desejadas, cobrindo todo o fundo e as laterais.

Coloque o recheio de sua preferência e cubra com a massa restante.

Pincele com gema.

Leve ao forno pré-aquecido a 180º por 25 minutos, ou até que doure levemente.

Rendimento por receita:

* Empada para Buffet: 13 unidades

**+**

* Empada para Salgado: 10 unidades

**+**

* Empada por quilo, Aberta: 1 unidade