



Empada de Natal

Categoria
Receitas de Natal

Tempo de preparação
Demorado

Dificuldade
Médio

Custo
Médio

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

100ml de Gallo Azeite Novo
2019-2020

1 cálice de Gallo Vinagre
Balsâmico de Modena

- 2 rolos de massa quebrada
- 250g de pato desfiado
- 1 frango inteiro
- 100g de presunto em cubos
- 4 codornizes
- 2 chávenas de caldo de galinha
- 100g de cenoura em cubos
- 2 unidades de alho francês em rodelas
- 125g de cogumelos Paris laminados
- 1 ovo (para pincelar)
- 100g de pasta de fígado
- Q.b. de farinha
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Comece por cozer as codornizes e o frango em água e caldo de galinha.

2

Quando cozidos, retire e desfie, guardando parte do caldo da cozedura.

3

Refogue em Azeite Novo o alho francês e o presunto, adicionando os cubos de cenoura.

4

Junte ao refogado os cogumelos e as carnes desfiadas, incluindo o pato.

5

Polvilhe com farinha e junte caldo até ficar com a consistência cremosa desejada. Tempere com pimenta de moinho.

6

Cubra uma tarteira com uma das massas, junte o recheio e tape com a outra massa. Junte os bordos, pincele com o ovo batido e leve ao forno 175°C, até a massa estar corada e cozida.

7

Prepare o molho juntando a pasta de fígado com o vinagre Balsâmico de Modena, adicionando um pouco do caldo de cozer as carnes, deixando ferver lentamente.

8

Sirva a tarte morna, regando cada fatia com fio de Azeite Novo.



Dicas do Chef

As carnes utilizadas nesta empada podem ser alteradas a seu gosto. O importante é que estejam bem envolvidas com o restante recheio, de forma a não ficarem muito secas. Ao molho podem ser adicionados frutos secos a gosto, para ficar mais rico.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

Veja também

⌚ Carne ⏳ Rápido 🍽️ Fácil

Pizza de presunto com rúcula

⌚ Carne ⏳ Médio 🍽️ Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

⌚ Carne ⏳ Médio 🍽️ Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

⌚ Carne ⏳ Demorado 🍽️ Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

⌚ Carne ⏳ Demorado 🍽️ Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide