



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

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