Entradas

EMPADAS DE BACALHAU

Receita Oficial
Fácil
153 Min.
12 Doses

INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 350 G DE FARINHA
- 120 G DE MANTEIGA
- 100 ML DE LEITE
- 1 PITADA DE SAL
- FARINHA PARA POLVILHAR
- PARA O RECHEIO:
- 2 POSTAS DE BACALHAU DEMOLHADAS
- 4 OVOS + 1 GEMA
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 150 G DE MIOLO DE PÃO
- 30 G DE FARINHA
- 300 ML DE LEITE
- 20 ML DE AZEITE
- 2 C. DE SOPA DE ÁGUA
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. O recheio: disponha o bacalhau no cesto de cozedura a vapor, coloque na taça do robot com 700 ml de água e seleccione o Programa de Cozedura a Vapor durante 40 minutos. Deixe amornar o bacalhau, desfie-o e deite numa tigela. Escorra a taça.

2. Descasque a cebola e os alhos, corte a cebola em pedaços, deite tudo na taça com a lâmina picadora, junte o azeite e pique durante 15 segundos na velocidade Seleccione o Programa de Cozedura Lenta P1, durante 5 minutos e, no final, adicione à tigela do bacalhau. Deite o pão em pedaços na taça, pique durante 30 segundos na velocidade 12 e junte à tigela.

3. Deite depois o leite na taça com o acessório batedor, adicione a farinha, tempere com noz-moscada, sal e pimenta e programe a 100ºC, durante 6 minutos, na velocidade Junte à tigela e deixe amornar, mexendo de vez em quando. Adicione os ovos, misture bem e reserve.

4. A massa: lave e limpe a taça, coloque a lâmina para amassar/triturar, deite a farinha, a manteiga, o leite e a pitada de sal e seleccione o Programa de Massas P1 durante 1 minuto. Retire a massa, estenda-a polvilhada com farinha, corte-a em rodelas maiores e outras mais pequenas. Forre forminhas com as rodelas maiores, pique o fundo com um garfo, divida o recheio, cubra com as rodelas mais pequenas, decore com as aparas da massa, pincele com a gema misturada com a água e leve ao forno pré-aquecido a 180ºC durante 35 minutos. Retire do forno, deixe amornar, desenforme e sirva.