



Empadas de coelho com uvas de torricado de presunto




Categoria
Carne


Tempo de preparação
Demorado


Dificuldade
Médio


Custo
Médio


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml de Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul

- 250g de massa de empada ou de pizza
- 1un de coelho
- 100g de presunto
- 100g de cebola
- 100ml de vinho branco
- 125g de farinha
- 100ml de leite
- 100g de uvas pretas
- 100g de tomate cereja

Modo de preparação

1

Estufar o coelho em cebola e Azeite Gallo Virgem Extra Seleção Planícies do Sul.

2

Refrescar com vinho branco.

3

Desfiar quando pronto, reservando os sucos e a cebola.

4

Neste mesmo tacho, adicionar a farinha, envolver, e em seguida o leite, criando consistência de molho béchamel.

5

Juntar o coelho desfiado e envolver bem.

6

Forrar as formas com a massa, encher com o preparado anterior, tapar, pincelar com ovo batido e cozer em forno quente.

7

Colocar o presunto no forno para ficar crocante.

8

Servir mornas, acompanhadas de uvas e tomate cereja.

Produtos utilizados



Seleção Planícies do Sul

Azeite Virgem Extra

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