



# 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 chá de caldo de galinha
- 100g de cenoura em cubos
- 2 unidades de alho-poró em rodelas
- 125g de cogumelos Paris laminados
- 1 ovo (para pincelar)
- 100g de pasta de fígado
- Q.b. de farinha
- Q.b. de pimenta moída

## Modo de preparo

1

Comece por cozinhar 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-poró 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 moída.

6

Cubra uma forma de torta com uma das massas, junte o recheio e tape com a outra massa. Junte os bordos, pincelar 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 de Oliva Extra Virgem Premium



*Balsâmico de Modena*

Vinagre Premium

#### 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide