

EMPANADA DE PALMITO

Ingredientes:

- 1 vidro de palmito para recheio
- 1 cebolinha picada
- 1 dente de alho picado
- 100g queijo mussarela ralado
- 2 colheres de azeite de oliva extra virgem
- Sal e pimenta a gosto

Massa:

- 3 $\frac{3}{4}$ xícaras de farinha de trigo
- $\frac{3}{4}$ colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 6 colheres (chá) de margarina
- 12 colheres (chá) de manteiga sem sal
- $\frac{1}{2}$ xícara de água fria
- 1 ovo para pincelar

Recheio:

Esquentar o azeite, saltear a cebolinha e o alho. Retirar do fogo e deixar esfriar. Adicionar o palmito, o queijo mussarela, sal e pimenta. Reservar.

Massa:

Em um processador, misturar a farinha, o sal e o açúcar. Incorporar a manteiga e a margarina. Quando a mistura estiver homogênea, adicionar a água lentamente até que se forme uma massa que desgrude das bordas. Retirar a massa do processador, formar um a bola e envolver com filme plástico. Deixar na geladeira por 1 hora. Esticar a massa até obter uma espessura de aproximadamente 3 a 4 mm. Depois cortar a massa em discos de aproximadamente 10 cm de diâmetro. Rechear. Molhar as bordas do disco, dobrar e fechar. Pincelar as empanadas com ovo e assar por 15 a 20 minutos ou até que estejam douradas.