Empada de Natal

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Demorado	Médio	Médio	Com a família	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 175ºC, 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 Balsâmico

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide