

Número	41	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	<b>EMPADINHAS</b>				

## Empadinhas

### Ingredientes:

- farinha de trigo 10 colheres de sopa
- ovo 1
- banha de porco 4 colheres de sopa
- manteiga 1 colher de sopa
- azeite 1 colher de sopa de.
- Sal q.b.
- Picado de galinha q.b.
- chouriço de carne q.b.

### Modo de preparação:

Faça uma massa com a farinha de trigo, o ovo, a banha de porco, a manteiga e o azeite. Amasse muito bem e deite um pouco de sal. Deixe descansar a massa durante uma hora. Unte umas formas de empadas com manteiga e forre-as com esta massa. Enchas com um picado de galinha e ponha em cada empada uma rodela de chouriço de carne. Tape com a massa, pinte com gema de ovo e leve ao forno a cozer.

*Picado de galinha:* Numa colher de sopa de azeite refogue uma cebola picada e um dente de alho picado. Deite a carne de galinha cozida e desossada e tempere com sal e pimenta. Junte um ramo de salsa e molhe com um pouco de vinho branco. Deixe apurar um pouco e junte umas azeitonas descaroadas e picadas. O picado tem que ficar um pouco húmido.