

TORTE SALATE

Empadao Goiano

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 petti di pollo
- 1 scatola di mais verde
- ½ scatola di lenticchia
- ½ scatola di sugo (di pomodoro)
- 1 barattolo di "palmito"
- 2 pomodori grandi e freschi
- 1 cipolla tritata
- 1 cucchiaio di maizena
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 bicchiere d' acqua fredda
- 2 e ½ cucchiaini grandi di margarina
- farina
- "cheiro verde"

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il ripieno facendo un "ragù", un lessso con il pollo, lasciando 1 e ½ del brodo a

parte. Aspetti che il pollo si reffreddi e lo disossi. Soffriga il pomodoro e la cipolla. Aggiunga il mais, le lenticchi e il palmito. Versate il brodo, unisca il pollo, il sale e lasci bollire. Faccia addensare il brobo aggiungendo la maizena sciolta in acqua fredda. Lasci raffreddare.

Per l' impasto faccia un mucchio di farina e in mezzo faccia un bucco, versi l'uovo, la margarina e l'acqua. Impasti tutto fino che l' impasto sia liscio e non appiccicoso in mano. Lasci riposare.

In una placca da forno metta l'impasto, metta in forno a temperatura media, solo per fare dorare un po, ritiri dal forno, riempa con il ripieno preparato prima, copra con l'altra parte d'impasto e riporti in forno fino che sia completamente dorato. Serva caldo.