

Tortinhas recheadas de lombo, palmito e azeitonas pretas

(Rende 24 unidades)

Para a massa

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de sal
200 g de manteiga gelada cortada em pedaços
1 gema
1/2 xícara (chá) de água bem gelada
1 gema ligeiramente batida para pincelar

Para o recheio

500 g de carne de lombo moída
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
2 colheres (sopa) de suco de limão
1 cebola média picada
3 colheres (sopa) de azeite
3 tomates maduros, sem pele, picados
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de palmito picado
1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas
Pimenta vermelha picada ou molho de pimenta a gosto
3 colheres (sopa) de coentro ou salsinha picados

Preparo da massa: em uma tigela ou sobre uma superfície lisa, misture a farinha com o sal. Junte os pedaços de manteiga e misture com a ponta dos dedos até formar uma farofa. Faça um buraco no centro e coloque a gema e a água gelada. Trabalhe com as mãos até obter uma massa uniforme.

Faça uma bola de massa e embrulhe em filme plástico. Leve para gelar até ficar firme, mas ainda maleável (pode ser guardada na geladeira por 5 dias ou no freezer por 1 mês. Na hora de descongelar, coloque na geladeira).

Recheio: tempere o lombo com sal, pimenta e suco de limão e reserve. Em uma panela, frite a cebola no azeite em fogo médio até ficar transparente, junte o tomate e refogue por alguns minutos até começar a desmanchar. Adicione a carne temperada e cozinhe por 4 a 5 minutos, mexendo de vez em quando.

Acrescente a farinha dissolvida no leite e cozinhe, mexendo sem parar, até a mistura engrossar ligeiramente. Verifique o tempero e acrescente a pimenta e o coentro. Retire do fogo e coloque em uma tigela para esfriar.

Separe 1/3 da massa e reserve para fechar as empadinhas. Com o restante, abra pequenas porções de massa nas próprias forminhas de empadas, de 5 cm de diâmetro, apertando com a ponta dos dedos para não deixar a massa muito grossa. Coloque em cada forminha cerca de 1 colher (sopa) de recheio.

Abra a massa restante com o rolo de macarrão sobre uma folha de papel-manteiga. Corte as tampinhas de cada empadinha usando a própria forminha como molde. Feche as empadinhas, apertando bem as bordas. Para decorar, você pode usar a ponta de um garfo e fazer marquinhas. Pincele as empadas com a gema e coloque em uma assadeira grande. Leve para assar em forno moderado (180°C), preaquecido, por 30 a 40 minutos ou até dourar por igual. Deixe amornar e passe uma faca ao redor das forminhas para soltar as empadas.

Carne Suína
Brasileira