



# EMPADÃO DE BACALHAU

## Ingredientes

### Recheio:

- 500 g de bacalhau desfiado
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 4 cebolas em meia lua
- Pimenta do reino a gosto
- Salsinha picada a gosto

### Massa:

- 330 g de Farinha de Trigo Maria Inês (2 xícaras e 3/4)
- 1 colher (chá) de sal
- 200 g de manteiga gelada (10 colheres de sopa)
- 15-30 mL de Água gelada (de 1 a 2 colheres de sopa)
- 1 ovo

### Cobertura

- 1 gema
- 5 ml de água (1 colher de chá)

## Modo de preparo

### Recheio:

1) Em uma panela, coloque o azeite de oliva e a cebola. Refogue bem. Quando ela estiver transparente e começando a dourar acrescente o bacalhau desfiado e tempere com a pimenta do reino e refogue por 1 minuto. Desligue o fogo e acrescente a salsinha picada. Reserve.

### Massa:

- 1) Coloque em uma tigela a farinha de trigo, o sal e misture.
- 2) Adicione a manteiga gelada picada e misture com a ponta dos dedos até que vire uma farofa úmida.
- 3) Bata levemente o ovo e adicione na massa e mexa delicadamente, sem sovar.
- 4) Vá acrescentando a água aos poucos até dar o ponto.
- 5) Embrulhe a massa em um plástico filme e deixe descansar por 30 minutos.