

Receita de Empada de Pato e Espinafres para quatro pessoas

Tempo de preparação: 1 hora e 45 minutos

Grau de dificuldade: Média

Nº de pessoas: 4

Ingredientes:

- 200 g de farinha
- 2 ovos
- 100 g de manteiga
- 1 colher de sopa de água gelada
- 1/2 pato
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1/2 dl de azeite
- 1 tomate
- 1/2 kg de espinafres
- Sal e pimenta q.b.

Preparação:

Para a massa junte numa tigela a farinha, um ovo batido ligeiramente, a manteiga à temperatura ambiente, o sal e a água; amasse muito bem. Envolva a massa obtida em película aderente e deixe descansar no frigorífico cerca de 20 minutos. Para o recheio, comece por cozer o pato em água temperada com sal e pimenta. Depois de cozido, desosse e desfie o pato. Descasque e pique a cebola, mais os dentes de alho e refogue no azeite. Adicione ao refogado o pato desfiado e o tomate cortado em cubos; por fim os espinafres previamente lavados e cortados grosseiramente.

Tenda a massa com um rolo, numa mesa enfarinhada. Corte círculos com o corta-massas grandes o suficiente para forrar as formas. Depois de forradas as formas com a massa, preencha-os com o preparado de pato e espinafres e tape com círculos de massa. Pincele com ovo batido e leve a cozer no forno a 160º C, durante cerca de 30 minutos. Quando se encontrarem cozidas, retire as empadas do forno e sirva.