**RECEITA**

**EMPADÃO CREMOSO DE CAMARÃO**

**PREPARO:** 50 min

**RENDIMENTO:** 20 porções

** Ingredientes**

* **4 xícaras de farinha de trigo**
* **500 g de margarina**
* **150 g de queijo parmesão ralado**
* **1/2 kg de camarão grande, limpo e sem cabeça**
* **1/2 xícara de requeijão**
* **1/2 xícara de creme de leite**
* **2 colheres de sopa de molho de tomate**
* **1 colher de maisena**
* **1 copo de água**
* **Pimenta do reino ou cominho**
* **Alho**
* **1/2 cebola picada em cubos**
* **1/2 limão**
* **Sal**
* **1 gema para pincelar**

**Modo de preparo**

**RECHEIO:**

1. Tempere os camarões com pimenta do reino ou cominho, limão, sal e alho, coloque-os em uma panela média e deixe dourar em fogo baixo.
2. Mexa, acrescente a cebola. Quando começar a dourar adiciona o molho de tomate e continue mexendo, adicione o creme de leite e o requeijão.
3. Deixe cozinhar um pouco, mas sempre mexendo.
4. Em um copo de água dissolva uma colher de maisena e adicione ao recheio de camarão, para engrossar o creme e desligue o fogo.
5. Continue mexendo, até ficar cremoso e reserve.

**MASSA:**

1. Em uma vasilha coloque as 4 xícaras de farinha de trigo e adicione aos poucos a margarina, até a massa não ficar muito seca nem muito oleosa, acrescente o queijo ralado.
2. Quando a massa estiver homogênea, forre-a em uma forma, de modo que não deixe nenhum espaço aberto, economize a massa para a tampa do empadão.
3. Acrescente o recheio espalhando-o bem em toda forma.
4. Para a tampa do empadão, espalhe em uma sacola de plástico a massa com os dedos formando uma capa de tamanho proporcional para cobrir a forma, depois é só colocar a massa em cima da forma, desprender da sacola plástica e moldar a capa com dedos, fechando o empadão.
5. Pincele a gema batida por cima da capa.
6. Cubra com papel alumínio (parte luminosa para baixo), deixe cozinhar em forno médio por 30 minutos.
7. Verifique se a massa está no ponto de empadão, deixe esfriar e sirva.