

# EMPADÃO DE FRANGO ( MASSA PODRE )

## INGREDIENTES

### RECHEIO

- 1 colher (sopa) bem cheia de farinha de trigo
- 900 g de filé de frango cozido e desfiado
- sal e pimenta do reino agosto
- 200 g de requeijao cremoso
- 1 xicara e meia de azeitonas verdes picadas
- 1 cebola grande picada em cubos
- 3 tomates picados em cubos
- Cebolinha e salsinha a gosto
- De 100 a 200 g de requeijao de cheddar opcional
- De 100 a 200 g de requeijao cremoso
- 200 g de palmito opcional
- 1 lata de milho escorrida
- 1 lata de ervilha escorrida
- 4 colhereres (sopa) de azeite ou óleo
- 2 xícaras (chá) da agua do cozimento do frango
- 2 cubos de caldo de frango sem sal
- 5 dentes de alho amassado ou picado
- 1 colher de sobremesa de colorar
- 1/2 lata de extrato d tomate
- 3 tomates picados em cubo
- 200 grama de mussarela ralada opcional
- Para pincelar a massa
- 2 gemas
- 2 pitada de açúcar

## MODO DE PREPARO

### MASSA

Miture todos os ingredientes rapidamente ate ficar homogêneo

Faça uma bola e coloque em, um saco plástico e leve na geladeira para descansar 30 minutos

## RECHEIO

Cozinhe por 30 minutos file de frango na pressão com 1 cubo de caldo de frango, meia cebola picada em pedaços grande, 2 dentes de alho cortados ao meio, meia colher de sopa de sal e pimenta do reino a gosto.

Água o suficiente para cozinhar o frango

Depois de cozido desfie o frango reserve a água cozimento

Em uma panela acrescente o azeite , cebola, alho e deixe fritar ate dourar, acrescente o frango desfiado e refogue, acrescente o tomate, sal e pimenta a gosto, milho, azeitona, colorau, extrato de tomate, cebolinha e salsinha

Dê mais uma refogada de uns 3 minutos e acrescente a água do cozimento do frango e 1 caldo de frango. Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos

Acrescente o palmito e a ervilha mexa bem. Acrescente a farinha de trigo mexa por mais 3 minutos ate formar um creme e desligue o fogo. Acrescente 200 g de requeijao cremoso e deixe esfriar totalmente antes de usar

## PREPARO

Abra 2/3 da massa entre 2 plasticos e forre lateral e o fundo da sua forma ou refratario

Faça furos com o garfo somente no fundo da massa

Acrescente o recheio de frango totalmente frio por cima. Coloque de 100 a 200g de requeijao cremoso, coloque de 100 a 200 g de requeijao de cheddar e por ultimo a mussarela ralada.

Abra o restante da massa entre 2 plásticos e cubra a torta

Com o restante da massa que sobrar, decore a gosto. Por fim, misture as gemas e o açúcar e pincele por toda a torta e leve para assar em forno 200°C por 50 minutos aproximadamente ou ate que a torta esteja toda dourada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13140-empadao-de-frango-massa-podre.html>