

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 agusto
200 g de queijo cremoso
1 xícara 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 queijo de cheddar opcional
De 100 a 200 g de queijo cremoso
200 g de palmito opcional
1 lata de milho escorrida
1 lata de ervilha escorrida
4 colheres (sopa) de azeite ou óleo
2 xícaras (chá) da água 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 de 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 até ficar homogêneo

Faça uma bola e coloque em, um saco plastico 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 cozinha 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 agua do cozimento do frango e 1 caldo de frango. Tampe a panela e deixe cozinar 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 queijo 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 queijo cremoso, coloque de 100 a 200 g de queijo 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 esteje toda dourada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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