

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 a gosto

200 g de requeijão 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 requeijão de cheddar opcional

De 100 a 200 g de requeijão 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 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 agua 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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