

EMPADÃO DE FRANGO E LEGUMES DA VOVÓ

INGREDIENTES

CAPA

- 500 g de farinha de Trigo
- 2 colheres de manteiga
- 3 colheres de banha
- 1 xícara de leite morno com uma colher (sopa) rasa de sal
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) rasa de fermento para bolo

RECHEIO

- 2 peitos de frango cozidos sem sal e desfiados
- 1 batata média
- 1 cenoura pequena
- 1/2 chuchu
- 2 palmitos
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de colorau
- orégano e salsa
- 1 xícara de molho de tomate
- 1 copo da água de cozimento do frango com caldo de galinha em pó
- 3 colheres de azeite para refogar

MODO DE PREPARO

CAPA

- Ponha em uma vasilha todos os ingredientes exceto o leite e a farinha e o fermento
- Mexa bem com uma colher ou garfo para desmanchar a banha e a manteiga
- Coloque metade do leite
- Vá colocando a farinha aos poucos, sem sovar, só mexer.
- Ponha o resto do leite
- O ponto da massa é bem mole, porém, consistente para abrir.

RECHEIO

Frite a cebola e o alho no azeite

Coloque o frango desfiado e mexa bem

Coloque os legumes picados miudinhos já aferventados

Coloque o palmito e os temperos

Acrescente a água do cozimento com o caldo de galinha e o molho de tomate

verifique o tempero.

Abra a metade da massa em forma pirex retangular grande, subindo a massa nas laterais da forma

Ponha o recheio em um tanto que baste

Cubra com a outra metade da massa.

Leve ao forno a 180° C de 30 a 40 minutos

Sobrando recheio, aproveite para fazer um fricassê de frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13180-empadao-de-frango-e-legumes-da-vovo.html>