

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
Mixa 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 a ferventados

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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