

EMPADÃO CREMOSÍSSIMO

INGREDIENTES

- 1 kg de frango cozido e desfiado
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 kg de manteiga ou banha de porco
- 1 cebola picada em cubos
- 1 colher de corante
- 1 lata de milho verde
- 1 cubo de caldo de galinha ou sachê de tempero
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 pacote de molho de tomate sem tempero
- 1 caixa de creme de leite com 200 g
- 2 colheres de óleo ou azeite
- 4 dentes de alho e sal rodados
- 3 colheres de ketchup
- 2 copos de água
- 1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque óleo, alho e sal, cebola e corante deixe refogar bem, depois de refogar coloque o frango pra dourar mexer bem logo após colocamos o molho de tomate junto com milho verde junto com água do milho verde e mais dois copos de água e o cubo de caldo kinor ou sazón de galinha deixe na pressão por 10 minutos. Logo após de 10 minutos na pressão, abrimos a panela e colocamos o requeijão e creme de leite de 200 g e estar pronto nosso recheio de empadão.

Vamos para a massa misture manteiga com farinha de trigo até da ponto de sair da mão sinal que está pronta sua massa de empadão.

Com um rolo abrimos a massa colocamos na forma de fundo falso, logo após colocamos o recheio e com outra massa aberta tampamos o empadão e passamos gema de ovo para fica douradinha linda, fogo pré aquecido em 270° C deixe por 40 minutos sempre vigiando se estiver crocante e porque está pronta

Seja feliz com esse empadão maravilhoso e tudogostoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13238-empadao-cremosissimo.html>