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 sazon 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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