EMPADÃO DE FRANGO COM MASSA PODRE (BÁRBARA)

INGREDIENTES

Para a massa

500 g de margarina gelada (preferencialmente 80% de lipídeos)

1 kg de farinha de trigo com fermento

1 pitada de sal

Para o recheio

1kg de frango

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 cebola grande picada

2 dentes de alho amassados

1 pimentão verde picado

2 tomates picados

1 tablete de caldo de galinha para cozinhar com o frango

5 colheres de molho de tomate

1/2 xícara (chá) de salsinha picada

1 copo de 200 g de requeijão ou 1 creme de leite

1 lata de milho verde (opcional)

4 ovos cozidos

1 bisnaga de 400 g de catupiry, cheddar ou cream cheese (opcional)

azeitonas picadas (opcional)

palmito picado (opcional)

cogumelos picados (opcional)

sal, pimenta-do-reino, páprica e outros temperos a gosto

Para o acabamento

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Massa

Em uma tigela, coloque toda a margarina gelada e vá incorporando a farinha de trigo aos poucos. Amasse com as mãos até dar liga e a massa desgrude das mãos (será utilizada aproximadamente 900 g de farinha de trigo para um pote de 500 g de margarina). Reserve a massa.

Recheio

Aqueça o azeite e doure a cebola, o tomate, o pimentão e o alho amassadinho até que fiquem bem refogados. Adicione o frango, os temperos como sal, pimenta e caldo de galinha e cozinhe na panela de pressão.

Após o frango estar cozido, agregue o milho verde, azeitonas, cogumelos e palmito, refolgando tudo mais uma vez, por fim adicione o molho de tomate, o requeijão ou creme de leite e deixe aquecer.

Cozinhe os ovos, fatie e reserve.

Montagem

Em uma forma de preferência com fundo removível, forre o fundo e as laterais com metade da a massa.

Acrescente o frango cremoso já fio, posteriormente as fatias de ovos cozidos e finalmente o catupiry, cheddar ou cream cheese.

Abra o restante da massa com um rolo em cima de um plástico levemente enfarinhado para que ela não grude e cubra a torta.

Retire os excessos das laterais com a ajuda de uma faca lisa e dependendo da quantidade de massa que restar use-a para fazer decorações como quiser, sejam bolinhas ou use cortadores para fazer formas diferentes.

Por fim pincele a massa com a gema e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13295-empadao-de-frango-com-massa-podre-barbara.html