

EMPADA PERFEITA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peto de frango cozido com temperos à gosto

1 colher (sopa) de amido de milho

1 lata de ervilha

1 lata de milho

1 colher de colorau

3 dentes de alho picadinho

1 cebola média picadinha

cheiro-verde a gosto

orégano e tempero baiano (se gostar)

2 xícaras da água do cozimento do frango

20 azeitonas (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

No azeite refogue o alho e a cebola, acrescente o colorau, mexa e acrescente o frango cozido e bem desfiado. Refogue uns minutos e acrescente a ervilha e o milho. Na água do cozimento do frango dilua o amido e acrescente ao frango mexendo 5 minutos e desligue o fogo. Acrescente o cheiro verde, orégano e tempero baiano e deixe esfriar.

Preparo da massa:

Em uma tigela crescente a cachaça, os ovos e o sal e misture. Coloque a gordura picadinha e vai acrescentando a farinha aos poucos mexendo com as pontas dos dedos até dar ponto. Ao final faça uma bola e leve à geladeira por meia hora. Depois vai abrindo porções nas forminhas, recheie e coloque uma azeitona sem caroço, abra uma porção de massa na mão, cubra a empada e pincele a gema. Leve para assar em forno 200°C até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16383-empada-perfeita.html>