

EMPADÃO ESPECIAL DA JANA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

500 g de margarina com sal

500 g de frango desfiado ou moído

1 cebola média

2 dentes de alho

1 tomate

tempero verde, sal, caldo de galinha e pimenta a gosto

1 caixinha de creme de leite

1 lata de milho

palmito a gosto

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Já deixe o forno aquecendo em 180°C enquanto prepara a receita.

Caso você optar por peito de frango ou sassami, aconselho a ferventar eles em uma panela de pressão, cobrindo com um pouco de água e colocando temperos a sua escolha, após o cozimento do frango, tire a água, separando um copo dessa água, deixando somente o frango na panela. Feche a panela e chacoalhe. O frango desfiara todo sozinho.

Caso opte pela carne moída de frango, é seguir o passo 4 em diante.

Pique as cebolas em cubos e frite-as.

Após fritas, adicione o alho e o frango.

Despeje o tomate, também picado em cubos, os temperos verdes, sal, caldo de galinha e todos os temperos a seu gosto.

Despeje a água da galinha que foi separada, ou apenas um copo d'água e deixe cozinhar até a água secar.

Quando a água secar, despeje o milho, palmito e por último o creme de leite.

Misture bem até ficar homogêneo e reserve.

Vá misturando a margarina e a farinha aos poucos até atingir a quantidade desejada. A consistência da massa para o ponto certo é quando ela estará um pouco esfarelenta.

Abra a metade da massa com um rolo de preferência em cima de um plástico para melhor transporte e também para que não grude na superfície que você estará usando.

Unte com margarina ou óleo a forma do empadão e coloque a massa na forma, cobrindo as paredes da mesma.

Já deixe a outra metade aberta para ser mais rápido na hora da montagem final, lembrando sempre de abrir num

plástico.

Despeje o recheio.

Coloque a outra metade da massa por cima do recheio.

Bata com uma colher a gema e pincele por cima da massa.

Coloque assar por 20 minutos.

Quando a massa começar a ficar dourada, pode desligar, se não coloque mais 10 minutos.

Obs: cuidado, pois poderá queimar muito fácil.

Aconselho primeiro fazer o recheio, pois enquanto a massa é feita, o recheio esfria, ass não tem perigo de cozinar a massa no vapor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16390-empadão-especial-da-jana.html>