

EMPADÃO DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

250 g de margarina com sal

1 colher (sopa) rasa de sal

1 gema de ovo para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 1/2 cebola

250 g de peito de frango cozido e desfiado

1 colher (sobremesa) de óleo de soja

1 tomate picado e sem sementes

3 colheres (sopa) de molho de tomate

4 colheres (sopa) de requeijão cremoso

1 sachê de tempero sabor frango

salsicha, colorau, pimenta, cebolinha, sal e orégano a gosto

milho verde, ervilha e azeitona a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte todos os ingredientes em uma bacia usando as mãos.

Envolva a massa com filme-plástico e leve a massa à geladeira, por aproximadamente 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Aqueça o óleo em uma panela funda e em fogo baixo.

Refoque a cebola até dourar, acrescente o tomate e, mais ou menos 1 minuto depois, o frango e os outros temperos, exceto o requeijão cremoso.

Misture tudo muito bem.

Por último, acrescente o requeijão.

MONTAGEM:

Montagem: Forre uma forma de fundo removível com metade da massa.

Use o recheio e cubra com o restante da massa.

Pincele com a gema.

Leve ao fogo por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16508-empadao-de-frango-com-requeijao-cremoso.html>