

EMPADÃO DE FRANGO CREMOSO DA CAROL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 700 g de farinha de trigo

250 g de margarina

1 ovo

1 caixinha de creme de leite

1 gema

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango sem pele

1 creme de ricota

1 cebola

4 dentes de alho

2 tomates

Coentro e salsa a gosto

Tempero seco (curry, pimenta-do-reino, açafrão em pó ou coloral)

1 sachê de molho de tomate a sua escolha

Milho e ervilha

Azeitona

Palmito

300 g de queijo mussarela pedaço

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Aos poucos, misture todos os ingredientes, começando com a farinha e a margarina.

Em seguida, acrescente o creme de leite e o ovo.

Amasse bem e reserve a massa.

RECHEIO:

Recheio: Prepare o peito de frango com todos os temperos secos, juntamente com a cebola, o alho, os tomates, o

coentro, a salsa, e deixe cozinhar na panela de pressão por volta de 15 minutos.

Depois do barulho da pressão, verifique o cozimento.

Para desfiar, reserve o caldo do frango e balance o frango dentro da panela fechada, até sentir todo desfiado.

Retire os ossinhos e acrescente os ingredientes restantes, o molho de tomate, a ricota, milho e ervilha, azeitona, palmito, e acrescente o caldo se achar necessário.

MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa na forma de fundo removível, e em seguida acrescente o recheio.

Por último, adicione o queijo mussarela ralado.

Finalize com a tampa e pincele a gema.

Em seguida, leve ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18640-empadao-de-frango-cremoso-da-carol.html>