

EMPADÃO PERFEITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
1 gemas de ovo
500 g de farinha de trigo sem fermento
300 g de margarina
1 pacote de queijo parmesão ralado
1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:
1 peito de frango cozido tradicionalmente e triturado no liquidificador
cebola picada a gosto
coentro e cebolinhas picados a gosto
azeitonas a gosto
1 colher de margarina
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
2 copos de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma bacia misture todos os ingredientes e vá apertando até dar o ponto de uma massa pesada e quebradiça e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela refogue a cebola com a margarina e em seguida acrescente o frango triturado e mexa bem.
Feito isso adicione o extrato de tomate e 1 copo de requeijão e mexa.
Em seguida, acrescente o coentro, a cebolinha picados e a azeitona.
Mexa bem durante uns 2 minutos e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo e as laterais da forma com metade da massa podendo ser espalhada com os dedos. Acrescente o recheio e, por cima, o outro copo de requeijão, podendo também ser substituído por catupiri.

Estique a outra metade da massa em cima de um plastico com a ajuda de um rolo.

Em seguida espalhe por cima do empadão, retire o excesso de massa e aperte as laterais com a ajuda dos dedos para que possa se unir.

Decore fazendo pequenos riscos rasos por cima do empadão.

Pincele todo empadão com gema de ovo.

Coloque pra assar a 200º C até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19544-empadao-perfeito.html>