

EMPADÃO NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 lata de ervilha escorrida

1 lata de milho escorrida

sal a gosto

1 peito de frango cozido e desfiado

1/2 cebola picada

1 tomate picado sem pele

salsinha e cebolinha picadas a gosto

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colherinha de orégano

tempero completo a gosto (opcional)

peito de frango cozido, desfiado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, deixando para colocar a farinha por último, reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela com um fio de óleo, frite a cebola, o tomate e o peito de frango já cozido e desfiado.

Depois junte o resto dos ingredientes e misture, até que fique bem seco.

MONTAGEM:

Montagem:Despeje uma pequena parcela da massa em uma assadeira untada, depois acrescente o recheio, cubra com o restante da massa.

Leve para assar em forno preaquecido, temperatura média/baixa por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Faça o teste do palito e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19850-empadao-no-liquidificador.html>