

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>