

# EMPADÃO DE FRANGO DE MASSA COM ÓLEO

## INGREDIENTES

2 gemas  
500 ml de óleo  
500 g de farinha de trigo  
1 colher (chá) de fermento químico  
sal a gosto  
1 gema para pincelar  
1 fio de óleo para refogar  
1 peito de frango cozido e desfiado  
1/2 cebola picadinha  
2 tomates picadinhos  
1 lata de milho verde  
1 lata de ervilha  
1 caldo de galinha  
2 colheres de extrato de tomate  
2 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadas  
cheiro-verde a gosto  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Utilize um fio de óleo para refogar a cebola e os tomates.

Acrescente o frango cozido e desfiado, o caldo de galinha picadinho ou esfarelado e o extrato de tomate. Não acrescente água para não ficar aguado o recheio.

Coloque pimenta-do-reino e o sal a gosto.

Adicione o milho, a ervilha, as azeitonas picadas e o cheiro-verde.

Deixe esfriar para rechear o empadão, para não cozinhar a massa.

### MASSA:

Massa: Numa tigela coloque as 2 gemas, sal a gosto (eu uso 1 colher de chá), um pouco de óleo e vá mexendo para misturar tudo.

Vá acrescentando o óleo aos poucos e mexendo.

Não coloque todo o óleo (às vezes não precisa usar os 500 ml), acrescente metade da farinha e misture bem com uma colher.

Coloque o restante da farinha e misture com as mãos, até formar uma bola de massa e desgrudar das mãos.

Se a massa ficar muito úmida, coloque mais um pouquinho de farinha, se ficar muito seca, acrescente o restante do óleo.

Por último, coloque 1 colher (chá) de fermento químico e misture bem.

#### MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (mais fácil de desenformar) com metade da massa.

Coloque todo o recheio frio e cubra com o restante da massa.

Para ficar mais fácil de abrir a massa para cobrir o empadão, coloque a massa entre dois plásticos e abra com um rolo de macarrão.

Pincele uma gema por cima para que o empadão fique douradinho.

Asse em forno preaquecido, a 220º C, por aproximadamente 1 hora (dependendo do forno).

Quando o empadão estiver douradinho por cima, está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20335-empadao-de-frango-de-massa-com-oleo.html>