

EMPADÃO DE FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara (chá) de óleo

2 ovos

1/2 xícara (chá) de leite

1 gema de ovo para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 3 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

2 tomates sem pele picado

1 peito de frango cozido desfiado

salsinha e cebolinha a gosto

250 g de requeijão catupiry

1/2 xícara (chá) de azeitona

1 lata de milho verde

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Peneire numa superfície lisa e limpa, a farinha com fermento e sal.

Faça uma cavidade no centro e adicione o óleo e os ovos, e misture.

Adicione o leite aos poucos misturando até obter uma massa homogênea.

Sove por mais 5 minutos, embrulhe com plástico filme e deixe descansar por 30 minutos.

Abra a massa, recheie e cubra com uma massa fina.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, acrescente o azeite, a cebola, os tomates e deixe dourar.

Junte o restante dos ingredientes e misture até se agregarem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21249-empadao-de-frango-com-catupiry-2.html>