

EMPADÃO DE FRANGO DA LILI

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de frango desossado

2 colheres (sopa) de óleo

1 cebola picada

3 dentes de alho amassados

1/2 embalagem de molho de tomate

1/2 xícara de cheiro-verde

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de água

1/2 lata de milho verde

azeitona a gosto

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

200 g de manteiga gelada

1 ovo inteiro

sal a gosto

5 colheres (sopa) de leite

1 gema de ovo para pincelar sobre a massa

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Na panela de pressão, doure o alho e a cebola no óleo.

Em seguida, acrescente o peito de frango desossado inteiro na panela deixando dar uma leve dourada.

Coloque a água, a massa de tomate e coloque na pressão por 20 minutos.

Após esse tempo, abra a panela, retire o caldo, reserve.

Já com o fogo desligado, tampe novamente a panela de pressão só com o frango dentro e sacuda com bastante força.

Ao abrir a panela, verá que o frango já está quase todo desfiado, acabe de desfiar o que ficou.

Volte com o frango desfiado para o fogo, junte o caldo reservado, acrescente a farinha de trigo e mexa bem.

Logo em seguida, acrescente o milho, as azeitonas, sal e o cheiro-verde, deixe esfriar.

MASSA:

Massa: Em uma vasilha, misture a farinha e a manteiga até obter uma farofa.

Acrescente os demais ingredientes e amasse bem até obter uma massa lisa.

Embrulhe em papel filme e leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos.

Use metade da massa para forrar a assadeira e a outra para cobrir o recheio.

Pincele o empadão com a gema e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21431-empadao-de-frango-da-lili.html>