

EMPADÃO DE MASSA PODRE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:150 g de gordura vegetal

100 g de margarina

2 gemas

2 colheres (sopa) de leite

5 xícaras de trigo (cerca de 1/2 kg)

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido em água e sal ou caldo de galinha

4 colheres (sopa) de óleo

1 dente de alho picado

1 cebola média bem picada

2 tomates sem pele e sem sementes picado

1 lata de milho verde sem água

pimenta-do-reino

1 caldo de frango

manjericão ou manjerona picados

2 colheres (sopa) bem cheias de trigo dissolvidas em 1/2 xícara de água (passar na peneira)

1 copo de requeijão cremoso (mais sal se necessário)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma vasilha, coloque gordura vegetal e a margarina, ambas em temperatura ambiente, as gemas, o leite, e o sal.

Amasse com a mão e vá acrescentando o trigo aos poucos, até formar uma massa homogênea que solta da mão, reserve.

RECHEIO:

Recheio:No óleo, refogue o alho, em seguida acrescente a cebola picada e refogue bem.

Na sequência, coloque o frango já cozido e desfiado.

Acrescente os tomates e o milho verde e refogue bem.

Se necessário,vá pingando um pouco de água.

Tempere com o caldo, a pimenta, e o tempero verde.

Engrosse com trigo dissolvido na água, passando por uma peneira, cozinhe até engrossar.

Por último, acrescente o queijo cremoso, mexa bem, prove o sal e despeje em outra vasilha para esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Abra 1/3 da massa e coloque no fundo do pirex (de tamanho médio e untado).

Em seguida, coloque o recheio frio e abra o restante da massa novamente.

Pincele com gema e um pouco de óleo na hora de levar ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21547-empadão-de-massa-podre.html>