

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 requeijão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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