

# 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>