EMPADÃO ABERTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de farinha de trigo

150 g de margarina

1 gema

1 colher (café) de sal

1 colher (chá) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara (café) de leite

RECHEIO:

Recheio:150 g de peito de frango cozido e triturado

1/2 cebola ralada

1 dente de alho amassado

sal a gosto

1 tomate maduro sem sementes e sem pele picado

2 colheres (sopa) de azeite

3 colheres (sopa) de extrato de tomate

250 ml de água

cheiro-verde a gosto

COBERTURA:

Cobertura:2 xícaras (chá) de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (café) rasa de sal ou a gosto

1 colher de margarina

queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, coloque o azeite e frite a cebola e o alho, adicione o frango, misture bem.

Coloque o tomate, o extrato de tomate, o sal e a água, deixe cozinhar um pouco e adicione cheiro-verde.

Misture bem e deixe cozinhar um pouco.

Retire do fogo e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela, coloque todos os ingredientes, misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar (não deixe engrossar muito).

Retire do fogo e reserve.

MASSA:

Massa:Em uma tigela, vá misturando todos os ingredientes até formar uma bola, deixe a massa na geladeira por 15 minutos.

Abra a massa com o rolo, e forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível.

Coloque o recheio, a cobertura e polvilhe queijo parmesão ralado.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, até que esteja assado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21747-empadao-aberto.html