EMPADÃO DE FRANGO FÁCIL (MASSA PODRE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de margarina gelada

1 kg de farinha de trigo

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio:500 g de peito de frango

3 xícaras de água

1 colher (chá) de sal

cheiro-verde

1/2 cebola

2 colheres de óleo

2 colheres (chá) de colorau

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 sachê de tempero meu segredo

1 copo de 200 g de requeijão (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela, coloque toda a margarina gelada e vá encorporando a farinha de trigo aos poucos.

Amasse com as mãos até dar liga de massa (será utilizada aproximadamente 900 g de farinha de trigo para um pote de 500 g de margarina).

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o frango com a água e o sal em panela de pressão, por aproximadamente 20 minutos.

Reserve a água do cozimento do frango.

Desfie o frango.

Doure a cebola no óleo, depois acrescente o frango desfiado, o cheiro-verde, o sachê de tempero e o colorau, refogue.

Adicione a farinha de trigo e a água do cozimento do frango, até virar um recheio cremoso.

Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma ou pirex médio de sua preferência, forre o fundo e as laterais com a massa.

Acrescente o recheio já frio.

Faça a tampa com o restante da massa, apertando pequenas quantidades de massa sobre as mãos e vá fechando, até cobrir todo o pirex ou forma.

Pincele a gema sobre a tampa.

Asse em forno médio 220-250° C, por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21804-empadao-de-frango-facil-massa-podre.html