

EMPADÃO DE FRANGO COM MASSA PODRE

INGREDIENTES

500 g de peito de frango
1 dente de alho picado
1 cebola grande picada
300 g de manteiga gelada
4 xícaras de farinha de trigo sem fermento
1 colher (chá) rasa de sal
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
3 cubinhos de caldo de galinha
2 colheres de azeite
1/2 xícara de leite
4 gemas
5 colheres de creme de leite
10 fatias de queijo mussarela
1/2 lata de milho
1/2 lata de ervilha
sal e pimenta-do-reino a gosto para o frango desfiado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango em fogo alto com 2 cubos de galinha e água suficiente para cobrir o frango.

Desfie o frango e reserve.

Na panela em que o frango foi cozido, coloque as 2 colheres de azeite e refogue a cebola e o alho.

Assim que a cebola estiver transparente, acrescente o frango desfiado e o leite.

Mexa bem para refogar o frango.

Quando o frango já estiver refogado, adicione o milho e a ervilha, a pimenta-do-reino e o sal a gosto. Mexa bem por 2 minutos e desligue o fogo.

Adicione o creme de leite com o fogo já desligado.

Misture bem a farinha de trigo, o sal e o fermento em um recipiente e adicione a manteiga e 3 gemas. Mexa bem com as mãos até virar uma farofa.

Deixe descansar por 20 minutos coberto com um pano de prato.

Monte metade da massa em uma assadeira de cerca de 20 cm (a massa é quebradiça mesmo), lembrando que não é necessário untar a assadeira.

Adicione o recheio de frango e coloque queijo mussarela por cima.

Tampe a torta com o restante da massa (para ficar mais fácil, abra a massa com um rolo).

Pincele a torta com uma gema de ovo e leve ao forno preaquecido por 30 minutos na temperatura de 200° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25335-empadao-de-frango-com-massa-podre.html>