

# EMPADÃO DA LIDIÃO

## INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

3 ovos

óleo e manteiga

frango desfiado

cebola

tomate

salsa

azeitona picados

extrato de tomate

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Coloque a farinha de trigo em um recipiente grande e limpo.

Separar as gemas e coloque no recipiente 1 xícara de óleo e 2 colheres grandes de manteiga.

Mexa até virar uma massa homogênea.

Se ainda estiver muito seca, adicione mais uma colher de manteiga e mexa.

### RECHEIO:

Recheio:Coloque na panela a cebola picada e um pouco de óleo para ajudar a dourar.

Assim que estiver dourando, jogue o frango desfiado para refogar, coloque o tomate picado, a salsa, a azeitona e o milho.

Deixe ficar bem consistente e coloque extrato de tomate.

Pronto, seu recheio está prontinho

### MONTAGEM:

Montagem:Em um tabuleiro, passe manteiga e coloque farinha de trigo para untar, como fazemos para o bolo.

Faça com as mãos massinhas finas e preencha todo o tabuleiro de massa.

Coloque o recheio e depois faça a mesma coisa para fechar.

Por cima e para finalizar, pincele gema de ovo para ficar dourado.

Espero que gostem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/26981-empadão-da-lidiao.html>