

# EMPADÃO MARAVILHA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo sem fermento

4 tabletes de margarina (400 g)

sal

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de frango, cozido e desfiado

1 cebola

1/2 pimentão vermelho

1/2 pimentão amarelo

1/2 cebola picadinha

alho a gosto

cominho

pimenta-do-reino a gosto

salsa e cebolinha picadinha a gosto

1 copo de requeijão cremoso

1 caixinha de creme de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

200 ml de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Junte a farinha de trigo, a margarina e o sal numa tigela.

Amasse até ficar uma massa homogênea, soltando das mãos.

Caso necessário, acrescente mais um pouco de farinha.

### RECHEIO:

Recheio: Faça um mingau com o leite e o amido de milho, reserve.

Refogue o peito de frango com os temperos.

Quando o peito de frango estiver refogado, acrescente o mingau, o creme de leite e o requeijão.

Misture bem.

#### MONTAGEM:

Montagem: Numa forma de fundo removível, espalhe uma parte da massa cobrindo o fundo e as laterais.

Acrescente o recheio.

Com a massa restante, cubra o recheio e pincele com gema de ovo pra dourar.

Pra fazer a tampa do empadão, coloque a massa dentro de um saco plástico e estique com rolo.

Leve pra assar em forno a 180°C a 220°C, por 45 minutos.

Deixe esfriar e desenforme!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28134-empadao-maravilha.html>