EMPADINHA COM FAROFA DE CEBOLA

INGREDIENTES

500 g de margarina sem sal (80% lipídios)

200 g de farofa com cebola Yoki

1 ovo

1 peito de frango com osso e pele (aprox. 500 g)

2 litros de água

1 colher (sopa) de alecrim

2 colheres (sopa) de óleo

2 xícaras (chá) de caldo do cozimento

1 cebola

3 dentes de alho

1 colher (sopa) de colorau

sal, pimenta, zatar e cebolinha a gosto

200 g de catupiri

1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha e a farofa em uma tigela

Junte o ovo e adicione a margarina

Embale a massa em filme plástico e reserve na geladeira por pelos menos 30 minutos

Acrescente água fria em uma panela de pressão e coloque o peito de frango e o alecrim

Deixe cozinhar na pressão por 45 minutos em fogo alto

Desligue o fogo e aguarde esfriar

Para desfiá

Descasque e pique a cebola e o alho

Leve o óleo ao fogo em uma panela, junte a cebola e deixe murchar

Adicione o colorau e o peito de frango já desfiado

Tempere com sal, pimenta, zatar e 2 xícaras de caldo

Recheie as empadinhas apenas quando o recheio estiver frio

Montagem

Cubra com mais massa e pincele a gema de ovo

Asse por 45 minutos a 200º C

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2895-empadinha-com-farofa-de-cebola.html