

# EMPADÃO DA DÉH

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 g de margarina quality

1 ovo inteiro

1 kg de trigo em média

gema para pincelar

### RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado com tempero que preferir

1 copo de requeijão cremoso

massa de tomate

se quiser, pode acrescentar ervilha, azeitonas, cheiro verde, milho

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Misture os ingredientes, cozinhe por alguns minutos.

Esfrie.

Reserve.

### MASSA:

Massa: Misture o ovo com a margarina.

Acrescente o trigo aos poucos, misturando até desgrudar das mãos.

Forre a assadeira ou pirex com a massa, deixando um pouco para a cobertura.

Coloque o recheio.

Cubra com o restante da massa.

Pincele a gema.

Asse em média, por uns 40 minutos, dependendo do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29471-empadao-da-deh.html>