

EMPADÃO PERFEITO DE FRANGO COBERTO COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

1/3 de xícara de óleo

3 colheres (sopa) de leite

1 colher (café) de sal

3/4 de xícara de trigo

1 xícara de amido de milho

1/2 colher (sopa) de fermento de bolo

RECHEIO:

Recheio: 400 g de peito de frango

1 tablete de caldo de frango

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola pequena

1 dente de alho

2 colheres (sopa) de salsa picada

2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

300 g de extrato de tomate

3/4 de xícara de milho em conserva (sem a água)

sal a gosto

paprica piante, noz moscada, açafrão em pó (opcional)

1 colher (sobremesa) de amido de milho

COBERTURA

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) cheias de trigo

1 e 3/4 de xícaras de leite

1 colher (sopa) generosa de requeijão

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Esta receita é para uma forma pequena.

Usei forma de fundo removível, com 24 cm de diâmetro.

Coloque o frango em uma panela, encha de água até cobrir o frango, acrescente o tablete de caldo de frango e deixe ferver até cozinhar (cerca de 20 minutos).

Enquanto isso, faça a massa (que fica como uma massa de modelar).

Em uma tigela, acrescente todos os ingredientes da massa, exceto o fermento.

Inicie mexendo com uma colher, mas depois misture bem com as mãos.

Acrescente o fermento, e depois de bem misturado, vá forrando a forma no fundo e nas laterais de forma que fique fina (uns 2 a 3 milímetros de espessura).

Depois que forrar a forma, faça furinhos em toda a massa com um garfo para sair qualquer bolha de ar que possa ter se formado.

Coloque a massa, em forno preaquecido por 15 minutos, a 180°C para pré assar a massa.

Após esse tempo, retire do forno e reserve.

Depois do frango cozido, desfie-o e reserve a água do cozimento.

Pode-se colocar pedaços de frango em uma tigela e bater com a batedeira, em 1 minuto o frango está desfiado.

Ou bater aos poucos no liquidificador ou processador e pressionar por duas vezes no pulsar.

Em uma panela, coloque o azeite e refogue a cebola.

Quando a cebola começar a murchar, acrescentar o alho mexendo sempre, e depois de uns 3 minutos, acrescentar a salsinha e cebolinha.

Abaixe o fogo e acrescente 1/2 xícara do caldo do cozimento.

Adicione o frango desfiado e o extrato de tomate.

Mexa bem e coloque o milho, e os temperos como a paprica, açafrão, noz moscada ou aqueles de sua preferência.

Experimente e corrija o sal se necessário.

Para finalizar, em 1 xícara do água do cozimento, acrescente o amido de milho, dissolva-o e despeje sobre o recheio.

Dessa forma o recheio irá ficar bem cremoso (esse é um passo essencial).

Despeje esse recheio sobre a massa, preenchendo 2/3 da altura da massa, pois ainda faremos a cobertura.

Em uma panela, derreta a margarina e deixe em fogo baixo.

Acrescente o trigo e mexa sempre, pois vai formar uma massinha.

Despeje primeiramente 1/2 xícara de leite e mexa bem para não fazer pelotas de trigo no molho.

Após isso, vá acrescentando aos poucos o leite e deixe ferver pois vai engrossar.

Acrescente o requeijão, sal e pimenta-do-reino.

Experimente se o sal foi suficiente, e se necessário acrescente mais.

Desligue o fogo.

Ficará um molho mais grossinho para conseguirmos cortar as fatias do empadão.

Despeje o molho sobre o recheio e leve ao forno a 180°C, por mais ou menos, 30 minutos ou até dourar um pouco por cima da cobertura.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29487-empadao-perfeito-de-frango-coberto-com-molho-branco.html>