EMPADÃO DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo

400 g de margarina

4 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

sal (uma pitada)

RECHEIO:

Recheio:1 kg de peito de frango cozido e desfiado (temperado ao seu gosto)

1 colher de sopa de margarina

1 cubo de caldo de galinha

1 lata de creme de leite

1 lata de milho verde

1 cebola picada

1 tomate picado

coentro, pimenta do reino e cominho a gosto

1 bisnaga de requeijão cremoso (uso culinário)

1 gema

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em fogo médio doure a cebola na margarina.

Em seguida coloque o caldo de galinha, o tomate e refogue.

Adicione o peito de frango, o milho verde, o coentro, a pimenta-do-reino e cominho e continue refogando. Dois minutos depois adicione o creme de leite, mexa para misturar o creme ao frango e, em seguida, desligue o fogo e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Forre o fundo de uma forma removível com metade da massa e em seguida coloque o recheio de frango e cubra o recheio com o requeijão cremoso.

Cubra com o restante da massa, pincele o empadão com gema.

Leve ao forno médio preaquecido e asse até dourar (em média 40 minutos).

Desenforme e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29643-empadao-de-frango-cremoso.html