

EMPADÃO CREMOSO DA MARI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 canecas (grandes) de trigo

sal

2 ovos

1 colher (sopa) cheia de manteiga ou margarina

1/2 xícara (chá) de óleo

RECHEIO:

Recheio:200 g de frango desfiado e cozido

2 batatas pequenas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela, acrescente o trigo, um ovo, a manteiga, sal e o óleo.

Misture com as próprias mãos, até não ficar com trigo nas bordas.

Cubra o tabuleiro com um pouco de massa no fundo.

RECHEIO:

Recheio:Corte a batata em cubos pequenos.

Coloque a batata para cozinhar.

Depois que a batata estiver pronta, misture a batata no frango.

Coloque todo frango no tabuleiro.

Pegue mais um pouco da massa e amasse na mão, depois coloque de pouquinho a pouquinho encima do recheio como tampa.

Pegue o último ovo e separe a gema da clara.

Coloque em um prato a gema do ovo.

Pincele a gema encima da massa.

Leve ao forno por 40 minutos.

Pronto, é só comer.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29731-empadão-cremoso-da-mari.html>