

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-empadao-cremoso-da-mari.html>