

EMPADÃO CREMOSO FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pote de margarina (qualy) 500 g sem sal

1 ovo inteiro

1/2 kg de farinha de trigo

sal a gosto

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio:1 kg de peito de frango

1 caldo de carne ou de frango (conforme sua preferência)

1 cebola média picada

1 colher de alho picado

1 colher de cheiro verde picado

1 pimentão pequeno picado.

250 g de molho de tomate com pedaços

2 potes de requeijão de sua preferência

sal e pimenta páprica a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela grande misture a margarina, o ovo inteiro, a farinha e o sal com as mãos, o ponto certo é quando começa a desgrudar das mãos. Se estiver muito mole adicione um pouco mais de farinha, porém tenha cuidado para não colocar demais, senão a massa fica dura e com gosto ruim.

Se preferir pode utilizar a margarina com sal, porém a sem sal fica mais fácil dosar o sal conforme preferência.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela cozинhe o frango na água com sal.

Espere esfriar e desfie o frango retirando todas as cartilagens e ossos.

Em uma panela grande coloque um fio de azeite e refogue as cebolas, quando elas ficarem transparentes, acrescente o alho, o pimentão, o cheiro verde, mexa por um minuto.

Acrecente o frango desfiado e misture bem com todos os ingredientes.

Acrescente o caldo de carne, sal, pimenta, o molho de tomate e uma xícara de 300 ml de água, mexa e deixe cozinhar em torno de 5 minutos, mexendo de vez em quando. Cuide para que o caldo de carne se desmanche por completo.

MONTAGEM:

Montagem:

Forre com um pouco da massa um refratário de vidro, aperte bem a massa para que ela fique fina, cubra bem as paredes do refratário.

Coloque com cuidado o frango dentro do refratário forrado, cuide para que a massa não fique muito ensopada com o molho do frango, porém é normal ele ficar com um pouco de caldo.

Espalhe, com a ajuda de uma colher, o requeijão por cima de todo o frango.

Tampe com o restante da massa, se você não souber como fazer isso, pode fazer pequenas bolinhas e amassar na mão, colocando em cima até tampar por completo o refratário.

Separe a gema do ovo em uma xícara, com um pincel de silicone, pincele o empadão com a gema, se não tiver um pincel pode usar um garfo.

Preaqueça o forno a 200°C e coloque o empadão para assar em torno de 40 minutos.

Serve de 4 a 6 pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31758-empadão-cremoso-facil.html>