EMPADINHA RAPIDÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido

1 lata de creme de leite

1 ervilha e milho verde

1 gema

200 g de queijo mussarela em cubo

orégano

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo com a manteiga, colocando o trigo aos poucos até a massa ficar desgrudando das mãos, reserve.Desfie o peito de frango.

Coloque o creme de leite, o milho verde, a cebola, o pimentão e o queijo mussarela ralado.

Leve ao fogo até ferver, espere esfriar.Coloque uma camada de massa nas forminhas para empada, arrumando para caber o recheio.Após colocar o recheio faça as tampas de massa e coloque por cima sem deixar nenhum espaço aberto.

Por último misture a gema do ovo com orégano e pincele por cima.

Coloque em forno a 180ºC e esperar dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32189-empadinha-rapidao.html