

EMPADÃO ESPECIAL DE FRANGO

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo
250 g de margarina com sal
2 ovos
Sal a gosto
300 g de frango desfiado
3 colheres de azeite
3 dentes de alho picado
salsinha picada a gosto
1 cebola média
100 g de muçarela ralada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture em uma vasilha a farinha, a margarina, um ovo e uma colherinha de sal.
Sove até obter uma massa lisa e homogênea.
Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o azeite.
Pique a cebola e coloque para fritar.
Acrescente o alho.
Coloque o frango desfiado e mexa.
Sal a gosto.
Já refogado, apague o fogo e coloque a salsinha picada.

MONTAGEM:

Montagem: Distribua a massa em uma forma redonda, esticando-a com as mãos.
Coloque o recheio de frango em uma das metades.
Acrescente a muçarela.
Dobre a massa, fechando como pastelão.

Quebre o ovo restante, bata e modele sobre a massa.

Asse em forno previamente aquecido até dourar.

Não precisa untar a forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32539-empadao-especial-de-frango.html>