

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 forne 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>