

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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