

# EMPADÃO GOIANO DE FRANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1 xícara e 1/2 de margarina

### RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango

1 dente de alho

1/2 caldo de galinha

1 cebola média

1 pitada de pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de extrato de tomate

1/2 lata de milho

1 cenoura ralada

8 azeitonas picadas

1 caixinha de creme de leite

1 colher de margarina

3 colheres de sobremesa de sal a gosto

2 xícaras de água

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque a farinha de trigo e o fermento em uma bacia.

Coloque a margarina aos poucos, a massa vai ficar esfarelado.

Abra a massa em uma forma.

### RECHEIO:

Recheio: Tempere o frango com o alho e o sal amassado e a pimenta. Refogue o frango, coloque a cebola, o caldo de galinha, coloque a água e tampe a panela.

Desfie o frango, coloque a margarina, o extrato de tomate, o frango, o creme de leite, o milho sem a água, a

cenoura e a azeitona em uma panela no fogão.

Coloque o recheio dentro da forma que está com a massa e coloque no forno preaquecido a 200°C por mais ou menos 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33178-empadao-goiano-de-frango.html>