

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 esfarelando.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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