

# EMPADÃO DA DÉBORA E DO THIAGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo

1 pote de margarina

1 gema de ovo

### RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de peito de frango cozido desfiado

4 colheres de extrato de tomate

1 lata de milho verde

1 alho

1/2 cebola picada

1/2 tomate picado

1/2 pimentão picado

1 colher de óleo

1 colher de sobremesa de orégano

1/2 copo de água

1 tempero pronto de frango

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque em uma tigela a farinha de trigo e vá amassando com as mãos e acrescentando a margarina até criar uma consistência. Unte uma forma com margarina e farinha de trigo. Forre a forma com a massa, inclusive as laterais.

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela soque o alho e coloque óleo. Acrescente a cebola, tomate e pimentão picados e deixe-os dourar.

Coloque o peito de frango cozido desfiado na panela e misture.

Acrescente o extrato de tomate e em seguida a água. Deixe cozinhar por 5 minutinhos e acrescente o orégano e o tempero pronto de frango.

Minutos depois acrescente o milho em fogo baixo, mexa e desligue o fogo.

#### ACABAMENTO:

Acabamento: Com a forma devidamente preenchida pela massa, acrescente o recheio por cima cobrindo tudo.

Depois preencha por cima do recheio de massa.

Para terminar, passe com o pincel de cozinha ou uma colher a gema do ovo por cima.

Leve ao forno até dourar a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33381-empadao-da-debora-e-do-thiago.html>