

EMPADÃO DE DOMINGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo
500 g de manteiga
3 ovos (1 gema para a massa e 2 para pincelar)
óleo a gosto

RECHEIO:

Recheio: 3 coxas e sobrecoxas (desfiadas)
1 lata de milho
1 cebola
1 tomate
1 maço de coentro
azeitonas a gosto
380 g de requeijão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: No liquidificador bata a cebola, alho, metade do coentro, sal e tempere o frango ainda cru. Reserve por 15 minutos. Em seguida cozinhe o frango por cerca de 25 minutos em panela tampada, espere esfriar e desfie, descartando a pele e os ossos, reserve.

Pique o tomate, cebola e o restante do coentro, tire o caroço das azeitonas e corte em rodela. Em uma panela refogue todos os ingredientes picados, junte o frango desfiado, a massa de tomate e cozinhe por cerca de 10 minutos. Em seguida adicione o requeijão e reserve.

MASSA:

Massa: Misture a farinha, manteiga, 1 gema, sal a gosto.
Abra metade da massa em um tabuleiro, adicione o recheio e cubra com o restante da massa.
Pincele com as gemas.
Preaqueça o forno em 180°C por 10 minutos.
Assar por mais ou menos 20 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34100-empadao-de-domingo.html>