

# 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>