

EMPADINHA DE FRANGO PERFEITA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g margarina com sal

1/2 kg de farinha de trigo sem fermento

1 clara de ovo

gema para pincelar a massa

RECHEIO:

Recheio: 1 Kg de peito de frango cozido e desfiado

coentro, cebola, milho verde

1 colher (chá) de sal

óleo

MODO DE PREPARO

Misture a margarina, a clara e a farinha de trigo até ficar homogêneo.

Sove a massa.

Leve ao fogo o óleo, o milho, os outros temperos e o sal.

Deixe esquentar, acrescente o frango e fique misturando até encorpar.

Espalhe a massa na forminha e coloque o recheio.

Tampe com a massa e pincele com a gema.

Asse em forno preaquecido a 220°C em 40 minutos ou até que fique dourado em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34382-empadinha-de-frango-perfeita.html>