

EMPADÃO DE FRANGO DO MP

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

300 g de margarina

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de orégano

1 gema de ovo

RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de frango desfiado

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

cheiro verde

meia lata de extrato de tomate

2 colheres de sopa de ketchup

3 colheres de sopa de shoyu

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de amido de milho cheias

1 colher de chá de orégano

1 colher de chá de manjeriço

300 ml de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture em uma vasilha a farinha de trigo, a margarina, o sal e o orégano.

Amasse bem até que fique uma massa lisinha e modelável.

Embrulhe em papel filme e leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos.

Use metade da massa para forrar a assadeira e a outra para cobrir o recheio, pincele o empadão com a gema.

RECHEIO:

Recheio: Frite em margarina ou azeite a cebola e o alho até dourarem e depois junte o cheiro verde.

Adicione o peito de frango desfiado, o orégano e o manjeriço, virando algumas vezes para não queimar.

Adicione o ketchup, o shoyu e deixe mais uns 2 minutos fritando e mexendo.

Adicione a água e o extrato de tomate, e então, deixe ferver e cozinhar por uns 5 minutos.

Adicione o amido de milho (dissolvido) e deixe engrossar bem.

Espere esfriar.

Monte a massa em uma forma de fundo falso, adicionando a massa em baixo, colocando o recheio, e colocando a parte de cima da massa.

Deixe no forno preaquecido por 1 hora e 15 minutos a 210°C.

Espere esfriar e pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34859-empadao-de-frango-do-mp.html>