

EMPADÃO DA ERICA

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de margarina
3 colheres de sopa de banha da sadia
2 colheres de sopa de maisena
1 colher sopa de fermento em pó
1 ovo inteiro e mais uma gema
1 peito de frango s/ pele e s/ osso
2 tomates s/ semente
1 cebola media
cheiro verde a gosto
mais ou menos 1 kg de farinha de trigo
uma pitada de sal se preferir
leite se precisar caso a massa fique seca

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango por uns 15 minutos com uma pitada de sal, não exagere no sal porque ira usar a água do cozimento.

Reserve a água do cozimento.

Acrescente 2 colheres de pau de farinha de trigo na água do cozimento, mexa bem para não empelotar até dar ponto de polenta mole, reserve.

Desfie o frango, retire os ossinhos que ainda tiver.

Refogue a cebola com os tomates picados sem sementes.

Coloque uma pitada de colorau e acrescente o frango desfiado e o cheiro verde.

Junte o frango refogado com a mistura do mingau de farinha.

Mexa bem até ficar cremoso e reserve.

MASSA:

Massa: Coloque em uma bacia a margarina, a banha, o ovo inteiro mais a gema, maisena, o fermento e um pouco de farinha de trigo, misture com as pontas dos dedos.

Vá acrescentando a farinha até ficar uma massa lisa e que não grude nas mãos.

Caso a massa fique um pouco mole e grudenta acrescente uma colher de sopa de leite e mais farinha até chegar

no ponto de massa lisa.

Divida em duas partes.

Abra a massa com um rolo, forre com a massa uma forma de fundo removível, não precisa untar a forma.

Faça uns furinhos com o garfo no fundo da massa, para que a massa não grude no fundo na hora de retirar da forma e coloque o creme de frango que estava reservado.

Abra a outra parte da massa e cubra a forma. Leve ao forno preaquecido em temperatura 180º a 220ºC, por uma hora ou até que a massa esteja dourada.

Espere esfriar desenforme e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35187-empadao-da-erica.html>