

EMPADÃO LEVÍSSIMO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo

500 g de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 2 kg de peito de frango desfiado

1 cebola picadinha

1 tomate picado

Salsa, cebolinha e manjeriço bem picadinhos

1 tablete de caldo de galinha (ou de sua preferência)

1 lata de molho de tomate

2 colheres de farinha de trigo

250 ml de água morna

1 lata de milho e ervilha (mista)

2 colheres de azeite ou óleo

2 cabeças de Alho amassadas

PARA PINCELAR:

Para pincelar: 2 gemas

1 pincel

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha e a manteiga até formar uma massa lisa e homogênea e desgrudar das mãos.

Divida a massa em duas partes, uma reserve.

A outra forme o fundo e as laterais de uma travessa, faça a camada fina, abra a massa com as mãos e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o óleo numa panela e doure o alho e a cebola.

Em seguida coloque o tablete de caldo de galinha, deixe se desfazer, acrescente o tomate, a salsa, a cebolinha e o

manjeriçã, mexa.

Coloque o milho e a ervilha, a massa de tomate e a água, espere levantar fervura e coloque o frango, deixe cozinhar um pouco.

Depois que cozinhar sem deixar secar a água, acrescente a farinha de trigo, mexa até engrossar um pouquinho só, para que seu recheio fique molhadinho e suculento.

Retire do fogo e coloque na travessa forrada.

Agora vamos tampar, para isso corte um saco plástico, esses de mercado mesmo, ao meio e separe seu rolo para massas.

Preaqueça o forno por 10 minutos a 200°C.Faça bolinhas com a massa e coloque entre os dois sacos.

Passa o rolo até que elas fiquem bem finas, retire o saco de cima e com a ajuda do que ficou em baixo coloque a massa em cima do recheio na travessa.

Vá repetindo esse processo até que a travessa esteja toda tampada, se sobrar um pouquinho de massa, faça tirinhas para decorar.

Agora misture as gemas e pincele .

Leve ao forno por 40 a 45 minutos, ou até que doure.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36773-empadao-levissimo.html>