

# EMPADÃO DE FRANGO CREMOSO COM MILHO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola picada

2 e 1/2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado

3 tomates maduros sem pele e sem sementes em cubos

1 lata de milho verde escorrido

sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha, o sal, a manteiga, a banha e trabalhe com a ponta dos dedos até obter textura de farofa.

Adicione o iogurte e a água e misture somente até dar liga e ficar homogêneo.

Se necessário acrescente mais água.

Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Para o recheio, derreta a manteiga em uma panela, em fogo médio e refogue a cebola por 3 minutos.

Adicione o frango, os tomates, o milho e cozinhe por 5 minutos.

Tempere com sal, pimenta e polvilhe com a farinha misturando até engrossar.

Retire do fogo e misture a salsa.

Divida a massa e 2 porções.

Abra com a ajuda de um rolo entre duas folhas plásticas.

Forre o fundo e a lateral de uma forma de aro removível de 24 cm de diâmetro.

Espalhe o recheio e cubra com a massa restante.

Retire o excesso, decore com pedaços de massa restantes e pincele com a gema.

Leve ao forno médio preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.

Deixe amornar, desenforme e sirva acompanhado do requeijão aquecido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37057-empadao-de-frango-cremoso-com-milho.html>