

EMPADÃO DE FRANGO COM BATATA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 e 1/2 xícaras (chá) de maisena

1 pote pequeno de margarina (250 g)

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de ervilha com milho

1 pote pequeno de azeitonas verdes sem caroço picadas (escorridas)

1 lata de creme de leite

1 xícara (chá) de extrato de tomate

2 batatas médias descascadas e cortadas em cubos

2 cenouras médias descascadas e cortadas em cubos

1 cebola picada

2 dentes grandes de alho descascados e amassados

cheiro verde picado

3 folhas de chicória picadas

pimenta-de-cheiro ou pimentão picado

sal a gosto

azeite ou óleo

1 limão para escaldar o frango

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ingredientes aos poucos, amassando até a massa ficar soltinha e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Corte os filés de frango e leve ao fogo com água e limão até levantar fervura, escorra.

Coloque em uma panela o óleo, o alho e a cebola (deixe que doure o alho e a cebola murche).

Junte o frango, sal, pimenta-de-cheiro e refogue até que o frango doure. Deixe o frango esfriar, desfie e deixe na panela mesmo.

À parte cozinhe a cenoura e a batata, escorra e junte à mistura de frango. Junte também os demais ingredientes do recheio e misture, deixe cozinhar até ficar com um molho grosso (poucos minutos).

MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa. Cubra o fundo e as laterais de uma assadeira untada, reserve um pouco da massa para cobrir a parte de cima do empadão.

Coloque o recheio e cubra com a massa reservada, fechando as laterais, você pode cortar tiras de massa para decorar. Asse em forno médio até que comece a cheirar e doure.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37758-empadao-de-frango-com-batata.html>