

EMPADÃO DA JÓ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango grandes

2 caixinhas de creme de leite

2 latas de milho verde

azeite doce

queijo ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Tempere o peito do seu modo, cozinhe e corte em pedaços que possam ser batidos no liquidificador.

Deixe um pouco de caldo no peito, bata no liquidificador com o caldo.

Coloque na vasilha, o peito já batido, o queijo, o azeite doce e o milho.

Misture tudo.

MONTAGEM:

Montagem: Em um marinex, abra a massa como se fosse fazer empada.

Em seguida coloque o recheio e cubra com o restante da massa.

Coloque no forno para assar e só corte quando estiver quase frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37897-empadao-da-jo.html>