

EMPADÃO DE FRANGO DA JUDY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de trigo
1 margarina qually de 500 g
1 gema
1 gema (pincelar)

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de peito de frango cozido
1 lata de milho
1 lata de ervilha
1 lata de azeitonas
2 tomates picados em cubos e sem sementes
2 colheres de extrato de tomate
1 cubo de caldo de galinha
1 cebola picada
cheiro-verde
azeite para fitar a cebola e sal a gosto

MOLHO BRANCO (OPCIONAL):

Molho branco (opcional): 700 ml de leite
200 ml de água
3 colheres de maisena
5 dentes de alho
2 colheres de margarina
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Aqueça a margarina e frite o alho amassado até ficar amarelinho, adicione o leite e ferva .
Em um recipiente dissolva a maisena na água e acrescente ao leite.

Cozinhe por 5 minutos mexendo sempre.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma grande cubra o fundo e as laterais com a massa não muito grossa.

Coloque o recheio, o molho por cima e por último uma camada de massa para cobrir.

Use a massa que sobrou para decorar.

Pincele com gema batida e leve ao forno por 50 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38000-empadao-de-frango-da-judy.html>