

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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