

EMPADÃO DE FRANGO COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 gemas

3 xícaras de farinha de trigo

5 colheres de margarina

3 colheres de óleo

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

1/2 cebola picada

1 dente de alho

1/2 lata de milho

azeitonas picadas a gosto

3 colheres de molho de tomate

1/2 pote de requeijão

sal e pimenta a gosto

CREME DE MILHO:

Creme de milho: 1 lata de milho verde

1 lata de leite

1 colher de sopa de amido de milho

1/2 tablete de caldo de galinha ou carne

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes (farinha de trigo, gemas, óleo, margarina e sal) em uma tigela, amassando bem até a massa ficar lisa e homogênea.

Em uma forma refratária, disponha a massa em uma camada fina, cobrindo todo o fundo da forma e também as laterais.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, doure a cebola e o alho picados.

Acrescente o frango, o milho, as azeitonas, o molho de tomate, sal e pimenta a gosto.

Por fim, acrescente o requeijão e deixe ferver por cerca de 2 minutos.

Logo após, coloque o recheio sobre a massa da refratária e reserve.

CREME DE MILHO:

Creme de milho: Coloque o milho, o leite, o amido de milho e o caldo de galinha no liquidificador e bata por alguns segundos.

Despeje a mistura em uma panela e mexa até engrossar.

Cubra o frango na refratária com o creme de milho e leve ao forno por 40 minutos ou até que a massa esteja assada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38268-empadao-de-frango-com-creme-de-milho.html>