EMPADÃO DE FRANGO COM PALMITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de creme de leite

3 colheres (sopa) de manteiga

3 gemas

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de fermento

RECHEIO:

Recheio:3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 cebola grande picada

2 dentes de alho amassados

1 lata de palmito picado

800 g de peito de frango cozido e desfiado

1 pimentão verde picado

2 tomates picados

1 tablete de caldo de galinha para cozinhar com o frango

1 sachê de molho de tomate

1 ou 2 copos de requeijão polenguinho tradicional

1/2 xícara (chá) de salsinha picada

Sal a gosto

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture bem em uma tigela a farinha de trigo, o creme de leite, manteiga, as gemas, o fermento e o sal até que obtenha uma massa lisa e homogênea. Reserve e cubra com um pano de prato seco, deixe mais ou menos uns 25 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Aqueça o azeite e doure a cebola com o alho amassadinho. Junte o tomate, o pimentão até que fiquem bem refogados.

Acrescente o frango, o palmito e depois que estiver bem refogado junte o molho de tomate, o sal a gosto.

Se quiser pode colocar um pouquinho de mostarda para dar um gostinho especial.Misture bem e quando desligar acrescente a salsinha. Deixe esfriar bem.

Forre uma forma de sua preferência, com metade da massa , espalhe o recheio e por cima vá colocando o requeijão com uma colher.

Cubra a massa e por fim, pincele a gema. Leve ao forno médio (180ºC) preaquecido por cerca de 50 minutos.

Se quiser deixar a massa ficar mais crocante aumente a temperatura para 240 graus e deixe por 5 a 10 minutinhos.

Deixe esfriar para cortar e comer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39731-empadao-de-frango-com-palmito.html