EMPADÃO DE MANDIOCA COM FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg e 1/2 de mandioca cozida e amassada

2 ovos inteiros

3 colheres de manteiga

RECHEIO:

Recheio:1 kg de peito de frango cozido e desfiado

cheiro verde a gosto

200 g de requeijão cremoso

100 g de ervilha

100 g de milho verde

2 tomates maduros sem sementes picados

sal a gosto

mussarela fatiada para acabamento

orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela coloque a mandioca cozida e amassada, acrescente os ovos, a manteiga e misture bem, misturando os ingredientes formando uma massa cremosa e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela refogue o frango já cozido e desfiado em fogo baixo, acrescente a ervilha, o milho verde, os tomates, o cheiro verde e sal a gosto, misture bem.Por último coloque o requeijão, misture tudo até ficar bem cremoso.Retire do fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Despeje metade da massa em um refratário, depois coloque o recheio, cubra com a outra metade da massa, coloque a mussarela fatiada e polvilhe orégano.

Leve ao fogo para gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39950-empadao-de-mandioca-com-frango.html