

EMPADÃO COM CREME BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de farinha de trigo

500 g de margarina qualy

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango médio

1 tomate picado

1 cebola picada

sal a gosto

1 fio de óleo para refogar

2 dentes de alho espremidos

1 pitada de pimenta-do-reino

orégano a gosto

2 colheres de molho de tomate

1 tablete de caldo de frango

CREME BRANCO:

Creme branco:1 lata de creme de leite

50 g de queijo parmesão ralado

1 ricota pequena

2 colheres de azeite

1 gema de ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Colocar a margarina e o sal, acrescentar aos poucos o trigo até a massa desgrudar do fundo , mas que se mantenha úmida.

RECHEIO:

Recheio: Refogar o alho com a cebola, acrescentar o frango cozido em água com sal e desfiado. Depois acrescentar o tomate e um copo de água, deixar por cinco minutinhos no fogo e acrescentar o molho de tomate, caldo de frango, pimenta-do-reino, orégano e dois copos de água.

Deixar cozinhar até secar um pouco a água (metade do que foi colocado).

CREME BRANCO:

Creme branco: Bater no liquidificador o creme de leite com queijo parmesão, a ricota e o azeite.

MONTAGEM:

Montagem: Forrar o tabuleiro com metade da massa, colocar o recheio de frango, depois o creme branco.

Cobrir com o restante da massa e pincelar com a gema de ovo.

Assar em forno preaquecido a 180°C até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40135-empadão-com-creme-branco.html>