

EMPADÃO CREMOSO

INGREDIENTES

1/2 pacote de trigo sem fermento
250 g de margarina
1 creme de cebola
1 cebola
1 pitadinha de sal
1 peito de frango
1 lata de milho verde
temperos a gosto
300 g de queijo mussarela
1 requeijão
2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Misture o trigo, a margarina, o creme de cebola, a cebola bem picadinha e uma pitadinha de sal.

Misture até que a massa não grude nas mãos.

Cubra o fundo e os lados da travessa e faça furinhos com o garfo na massa.

Leve ao forno até que esteja dourado.

Coloque o recheio sobre a massa.

Misture o requeijão e o creme de leite e coloque sobre o recheio.

Coloque o queijo mussarela

Leve para assar até que o queijo esteja bem derretido e douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40937-empadao-cremoso.html>