EMPADÃO DE FRANGO (MASSA PODRE)

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

2 ovos

200 g de manteiga

1 colher de chá de fermento em pó

2 cebolas

2 tomates

3 dentes de alho

Azeitona a gosto

300 g de frango

1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture a farinha, a manteiga e os ovos.

Coloque 1 colher de chá de sal, o fermento e misture com os dedos até formar uma massa homogênea.

A massa não deve ficar muito quebradiça.

Caso aconteça, coloque 1 ovo e volte a misturar e depois reserve.

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o frango e depois desfie.

Pique a cebola e os tomates, amasse os dentes de alho.

Refogue a cebola e o alho por 5 minutos e adicione o frango e os tomates picados.

Coloque o sal a gosto.

Você pode colocar também salsinha e cebolinha picadas.

Coloque as azeitonas.

Quando o frango estiver moreno adicione todo o copo de requeijão e deixe em fogo baixo, misturando, por mais 2 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Utilize uma forma de 25 cm de diâmetro, não precisa untar.

Separe metade da massa e preencha o fundo e a lateral da forma.

Se quiser pode passar a clara de um ovo com um pincel sobre a massa do fundo e das laterais para proteger o vazamento.

Coloque o recheio sobre a massa.

Coloque o restante da massa sobre o recheio fechando o empadão.

Com um pincel, passe a gema de um ovo, misturando com manteiga, sobre a parte de cima da massa para dar cor e fazer uma casca.

Asse o empadão em forno preaquecido, a 190ºC, por cerca de 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41046-empadao-de-frango-massa-podre-2.html