

EMPADINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO E AZEITONA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g farinha de trigo

200 g banha

50 g margarina

2 ovos

1 gema (para pincelar)

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de peito de frango

3 colheres de molho de tomate

Temperos a gosto

200 g requeijão

MODO DE PREPARO

Misture a banha, a margarina, o sal e os ovos.

Aos poucos vá adicionando a farinha até dar o ponto.

Coloque a massa em um saco plástico, e deixe na geladeira por 30 minutos.

Para o recheio cozinhe o frango na panela de pressão com os temperos.

Após, desfie e refogue com a azeitona, coloque o molho de tomate, e por fim o requeijão.

Forre as forminhas, recheie e tampe. Pincele com a gema.

Obs: O recheio tem que estar frio.

Asse por uns 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41048-empadinha-de-frango-com-requeijao-e-azeitona.html>