

EMPADÃO DE FRANGO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

400 g de trigo
2 ovos
3 colheres cheias de creme de leite
200 g de gordura vegetal hidrogenada
2 peitos de frango cozidos e desfiados
1 lata de dueto (milho e ervilha)
Requeijão (quantidade opcional)
1 cebola cortada em cubos
2 cubos de caldo de galinha
1 tomate cortado em cubos
sal
restante do creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o trigo com o creme de leite, a gordura e os ovos e uma pitada de sal guarde na geladeira enquanto prepara o recheio, caso perceba que a massa esteja muito seca adicione mais gordura, lembrando sempre que isso deverá ser feito aos poucos para não desandar, a mesma coisa se tiver muito grudenta a massa adicione mais trigo, tudo com cuidado.

RECHEIO:

Recheio: Refogue ligeiramente a cebola com azeite ou óleo esfale os cubos de galinha e adicione (não é necessário dissolver os cubos em água).

Coloque o tomate e o frango desfiado, misture bem.

Coloque o restante do creme de leite misture bem, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Faça uma caminha com a massa que está na geladeira.

Coloque o recheio, é importante estar frio.

Use o requeijão colocando por cima do recheio com o restante da massa.

Cubra a torta e leve ao forno, se quiser pode pincelar um ovo por cima só para dar uma cor ao empadão.

Dependendo do seu forno em 10 minutos estará pronto, é bom sempre estar de olho no forno para não deixar a massa queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42819-empadao-de-frango-com-requeijao.html>