

EMPADÃO DA NOBRE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:750g de Farinha de trigo

1 pote de Qualy

RECHEIO:

Recheio:500g de peito de frango desfiado

1/2 cebola ralada

1/4 de bacon picadinho

1 lata de dueto (ervilha e Milho)

1 massa de tomate

1 pitada de sal

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Despeje o pote de margarina em uma bacia.

Aos poucos adicione a farinha de trigo até entrar no ponto.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Doure os cubos de bacon e cebola na manteiga.

Adicione o frango e refogue.

aplique a massa de tomate e tempere com sal a gosto.

Adicione o milho e a ervilha todo.

Reserve.

Forre uma forma de assar com uma parte da massa.

Recheie com todo o frango.

Tampe e vire a borda da massa para ficar bem fechadinha.

Deixe assar a forno médio (180°C) por aproximadamente 35 minutos.

Depois é só servir e aproveitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42898-empadao-da-nobre.html>