

# EMPADA RÁPIDA E FÁCIL

## INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo  
1 pote de 250g de margarina  
1 pitada de sal  
1/2 peito de frango  
milho verde  
1 tomate  
1 cebola  
coentro (um pouco)  
1 caldo knorr  
1/2 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Corte o frango em cubinhos e coloque na panela junto com caldo knorr, coentro, cebola, tomate e coentro (não colocar água).

Deixe no fogo até cozinhar o frango, depois coloque no liquidificador com um pouco do caldo e bata.

Misture o frango, o milho verde e um pouco de creme de leite.

### MASSA:

Massa: Misture farinha de trigo com margarina e pitada de sal até desgrudar das mãos, forre as forminhas coloque o recheio e outra camada de massa para formar a tampinha da empada.

E está pronta, é só se deliciar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43032-empada-rapida-e-facil.html>