

EMPADINHAS DE FRANGO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1/2 peito de frango desossado e desfiado

azeitonas ao gosto

1 xícara de chá de cebolas picadinha

1 xícara de chá de tomates bem picados

1 xícara de chá de água

sal a gosto

1 colher de sopa de amido de milho

1 tablete de caldo de galinha

1 gema para pincelar

20 forminhas de empadinhas

MODO DE PREPARO

Em uma panela (eu faço na de pressão) cozinhe o frango com caldo de galinha por aproximadamente 15 minutos.

Depois de cozido desfie-o e coloque novamente na panela junto aos outros ingredientes menos o amido de milho deixe cozinhar mais um pouco (no caso da panela de pressão não precisa colocar novamente a tampa) deixe cozinhar por mais uns 10 minutinhos e coloque o amido de milho para que possa dar uma "engrossadinha", após isso reserve.

Depois em um refratário coloque a farinha de trigo, a qual e o sal, unte até ficar uma massa que não seja nem muito "farofa" e nem muito "molenga".

Forre as forminhas e não se esqueça de separar massa para depois cobrir as forminhas.

Coloque o frango desfiado que você reservou, pouquinho em pouquinho nas forminhas.

Depois tampe as forminhas e pincele com a gema uma por uma. Coloque no forno médio até a gema ficar durinha.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43178-empadinhas-de-frango-super-facil.html>