

EMPADÃO DE FRANGO DO ZEZINHO

INGREDIENTES

- 6 colheres (sopa) de margarina
- 12 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo inteiro
- 6 colheres (sopa) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola média bem picadinha ou ralada

Alho e sal a gosto.

Fritar em óleo e acrescentar: 1/2 kg de frango desfiado, 1 tomate picado sem pele e sem sementes, 1 pimentão pequeno (opcional), 1 lata de ervilha (opcional), 1 lata de milho (opcional), pimenta-do-reino a gosto, 1 tablete de caldo de galinha dissolvido em uma xícara de água.

Cozinhar tudo, pode acrescentar extrato de tomate.

Após cozido, colocar sobre a metade da massa que já deve estar na assadeira e cobrir com a outra metade de massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43437-empadao-de-frango-do-zezinho.html>