

EMPADÃO DE FRANGO MOLHADINHO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 500 g de farinha de trigo
250 g de margarina/manteiga
1 tablete de caldo de frango ou sal a gosto
1 ovo

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango já cozidos e já desfiados
1 cebola picada
1 tomate picado
1 colher pequena de colorau (para dar a cor)
1 alho amassado
Orégano (a gosto)
Sal a gosto ou um caldo de frango
1/2 colher de extrato de tomate
1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Acrescente todos os ingredientes da massa amassando bem com a mão até o ponto de ela não grudar mais, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola e o alho com um pouco de azeite em uma panela.
Acrescente o frango desfiado com um pouco de água, e também o tomate, orégano, colorau, sal ou caldo de frango, e o extrato de tomate, deixe-o cozinhar.
Quando a água já estiver seca, retire do fogo e coloque o copo de requeijão misturando-o bem.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe a massa sobre uma forma retangular.
Acrescente o recheio no meio, depois feche-o com a massa novamente.

Asse em forno médio a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43995-empadao-de-frango-molhadinho.html>