EMPADÃO DE FRANGO MOLHADINHO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:500 g de farinha de trigo

250 g de margarinha/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 180ºC por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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