EMPADÃO DE FRANGO DA RENATA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:200 gramas de margarina

1 xícara (chá) de óleo

1 ovo

1 pitada de sal

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:800 g de peito de frango cozido e desfiado

1 vidro de palmito

100 g de azeitonas pretas

sal a gosto

1 colher (sopa) de óregano

1 colher (chá) de pimenta

1 colher (chá) de tempero baiano

1/2 xícara (chá) da água que cozinhou o frango

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, coloque o frango desfiado, o palmito, azeitona e os demais temperos e a água, leve ao fogo até a água secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44525-empadao-de-frango-da-renata.html