

EMPADÃO DA DONA BENTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1,5 kg de farinha de trigo (um pacote e meio)

4 colheres de manteiga (qualy)

sal a gosto

1 ovo pra pincelar

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango (sem osso)

1/2 pimentão

1/2 tomate

1/2 cebola

1 caixa de creme de leite

1 caldo de galinha

1 sazón para massas

4 colheres (de sopa) de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela coloque toda a farinha de trigo e acrescente o óleo, a manteiga e o sal.

Misture tudo com as mãos até que a massa fique quebradiça, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Corte o peito de frango e cozinhe em uma panela, após o cozimento deixe esfriar.

Desfie o peito de frango.

Pique o tomate, a cebola e o pimentão em pedaços bem pequenos.

Em uma panela refogue o peito de frango no tomate, na cebola e no pimentão já picados.

Na mesma panela ponha um pouco d'água e derreta o caldo de galinha junto ao peito de frango, misture bem.

Acrescente ao peito de frango o creme de leite, as quatro colheres do molho de tomate e o sazón.

Deixe ferver um pouco por aproximadamente 5 minutos e desligue.

MONTAGEM DO EMPADÃO:

Montagem do empadão: Em uma forma quadrada cubra o fundo da forma com a massa e também cubra as paredes da forma.

Recheie.

Em um filme plástico espalhe a massa com um rolo de macarrão até que fique do tamanho da forma. Feito isto, coloque sobre a forma.

Pincele apenas com a gema do ovo.

Leve ao forno, e deixe assar até que a gema do ovo fique dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45235-empadao-da-dona-benta.html>