EMPADÃO TUDÃO DA HELENZINHÀÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 Kg de farinha de trigo

1 pote de Qualy (só pode ser Qualy)

RECHEIO:

Recheio: 1 bandeja de filé de peito de frango(temperado a gosto)

3 colheres de azeite

2 cebolas

2 tomates

1/2 pimentão

2 dentes de alho

1/2 sachê de molho de tomate

1 pct de azeitona

5 colheres de farinha de trigo

1/2 copo de água

3 gemas

1 colher de azeite (para pincelar)

MODO DE PREPARO

Para começar retire do kg de farinha as 5 colheres que você vai precisar para o recheio.

Para massa deixe a Qualy em temperatura ambiente, misture junto a farinha, misture até que tudo fique bem juntinho sem esfarelar.

Divida a massa em duas partes iguais então forre a forma.

Para o recheio, com o frango já temperado a seu gosto, refogue-o na cebola, no alho e no azeite, então junte o tomate, o pimentão, o molho de tomate.

Acrescente água suficiente para ele cozinhar (cerca de 1/2 litro).

Cozinhe na pressão por 10 minutos, depois de cozido na panela mesmo com a colher desfie, junte a azeitona, deixe ferver, faça um creme com a água e as 5 colheres de farinha, vai virar um creme delicioso, coloque na forma que você já forrou, então para cobrir uma ótima dica e colocar a massa sobre um papel filme, amasse levante ecoloque em cima do recheio até cobrir.

Pincele com a gema e o azeite, leve ao forno médio de 30 a 40 minutos ou até dourar, é pratico e maravilhoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45290-empadao-tudao-da-helenzinhaa.html