EMPADÃO DE FRANGO E REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) de óleo

2 dentes de alho amassados

1 cebola picada

2 tomates picados

1 tablete de caldo de galinha

1 colher (sopa) de extrato de tomate

sal a gosto

2 peitos de frango cozido e desfiado

cheiro verde picado a gosto

400 g de requeijão cremoso

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Numa tigela coloque 4 gemas, 300 g de manteiga, sal a gosto e misture. Adicione 600 g de farinha de trigo com fermento e 300 g de queijo muçarela ralado no ralo fino e misture bem até a massa que desprenda das mãos. Dica: Se a massa ficar seca acrescentar mais manteiga.

RECHEIO:

Recheio:Coloque numa panela aquecida 1 colher (sopa) de óleo, 2 dentes de alho amassados, 1 cebola picada, 2 tomates picados, 1 tablete de caldo de galinha, 1 colher (sopa) de extrato de tomate, sal a gosto e refogue. Adicione 2 peitos de frango cozido e desfiado e cheiro verde picado a gosto e refogue por cerca de 5 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar. Acrescente 400 g de requeijão cremoso, misture e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Com um rolo abra metade da massa e coloque numa assadeira untada forrando fundo e lateral. Adicione o recheio de frango (feito acima) e cubra com o restante da massa aberta com o rolo. Pincele 1 gema e leve ao forno médio pré-aquecido a 180ºC por cerca de 40 minutos. Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45471-empadao-de-frango-e-requeijao-cremoso.html