

# EMPADÃO DA SILVIA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:150 g de margarina  
200 g de banha de porco  
2 gemas  
1 ovo inteiro  
5 g de sal  
700 g de farinha de trigo

### RECHEIO:

Recheio:1,5 kg de peito de frango  
100 g de azeitona cortadas  
3 colheres de farinha de trigo para engrossar  
3 dentes de alho amassados  
3 colheres de sopa de óleo para fritar o alho  
Sal a gosto  
4 colheres de sopa de extrato de tomate  
cheiro verde a gosto  
5 g de ajinomoto  
1 cebola ralada  
1 tablete de caldo de galinha  
500 ml do caldo do frango

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Em uma tigela, coloque as gemas, ovo inteiro, sal,banha e a margarina, misture tudo até ficar branquinho, depois acrescente a farinha e reserve.

### RECHEIO:

Recheio:Em uma panela de pressão coloque as 2 colheres de óleo e frite o alho deixe dourar e refogue o peito de frango, coloque água até cobrir o peito de frango.

Acrescente o sal, o caldo de galinha e o ajiomoto.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 20 minutos.

Quando estiver cozido espere esfriar e desfie o frango. Coe o caldo do frango e reserve.

Após esse processo, em uma panela coloque a outra colher de óleo e refogue a cebola, deixe dourar e refogue o frango desfiado, acrescente a azeitona, o cheiro verde e o extrato de tomate.

Depois em uma outra vasilha dissolva as 3 colheres de farinha de trigo com o caldo do frango, e acrescente aos poucos ao frango, deixe ferver e reserve até esfriar.

Enquanto o recheio esfria, pegue uma forma de 30x21 cm, forre o fundo e a lateral, quando o recheio estiver completamente frio despejar na forma e cubra com o restante da massa, leve ao forno aquecido a 180°C e deixe assar por 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45848-empadao-da-silvia.html>