

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 ajinomoto.

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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