EMPADÃO DE FRANGO DA NORINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango grande cozido e desfiado

3 envelopes ou cubinhos de tempero de frango

2 folhas de louro

1 colher de manteiga

1 cebola pequena picada

1 pimentão médio picado

1 dentes de alho picado

1 latinha de milho verde

200 gr de azeitona picada

50 gramas de passas

1 colher de curry

200 g de mussarela

1 envelope de molho de tomate pomarola natural

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador ou batedeira os ovos, o óleo, o guaraná, o sal e queijo ralado.

Aos poucos acrescente a farinha de trigo, batendo no liquidificador e mexendo até a massa ficar homogênea ou cremosa (o ponto é não ficar grossa demais, nem muito líquida).

Por último junte o fermento batendo de leve alguns segundos.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque metade da massa, espalhando com uma colher sobre a travessa (untada), coloque em seguida o recheio, depois cubra com mais massa espalhando ela sobre o recheio com uma colher. Coloque a mussarela por cima da massa.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 20 a 30 minutos minutos ou até espetar e não sujar o palito.

Bom apetite! O resultado é fantástico!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46266-empadao-de-frango-da-norinha.html