

EMPADÃO DA KEL

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 1 kg de farinha de trigo sem fermento

1 pote de margarina Qualy (500 g)

Um pouco de óleo (se precisar)

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 2 peitos de frango pequenos ou 1 grande cozidos e desfiados

3 dentes de alho picados

1 cebola média picada

1/2 pimentão verde picado

1 tomate sem sementes picado

1/2 xícara de azeitonas picadas

1 lata de ervilha

1 lata de milho

1 sachê de molho de tomate

1 sazón verde

1 caldo de galinha

Sal a gosto

1 xícara de água

Azeite a gosto

2 gemas para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma bacia despeje a farinha e logo em seguida a margarina e vá solvando com as mãos até a massa ficar homogênea. Se achar que ainda está um pouco seca adicione um pouco de óleo de soja até desgrudar das mãos.

Abra a massa em um refratário completando o fundo e os lados com a massa, fure com um garfo de leve toda a massa e reserve.

MOLHO:

Molho: Refogue o alho no azeite até dourar e logo em seguida jogue todos os temperos (cebola, tomate, pimentão e azeitona), deixe refogar um pouco e adicione o frango e o caldo de galinha.

Em seguida jogue a ervilha, o milho e o molho de tomate, deixe refogar um pouco, coloque a água e um fio de azeite e o sazón verde. Acerte o sal. Deixe refogar durante 10 minutos e desligue.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o recheio no refratário com a massa, espalhe bem e cubra com o restante da massa. Pincele com duas gemas e leve ao forno médio até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46852-empadao-da-kel.html>