

EMPADÃO DE FRANGO COM QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo

1 pacote de queijo ralado

1 ovo

400 g de margarina

1 ovo para pincelar

RECHEIO:

Recheio: quantidades a seu gosto

Frango desfiado

Queijo mussarela cortados em cubos

Presunto cortados em cubos

Milho e ervilha

Azeitona sem caroço

1 copo pequeno de requeijão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture tudo aos poucos, sovando bem a massa, até desgrudar das mãos. Se achar que a massa está um pouco seca acrescente mais um pouco de margarina. Abra a massa com um rolo, reservando um pouco para servir como tampa. Forre uma forma com essa massa e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Misture tudo normalmente e coloque na forma já com a massa. Tampe com o restante da massa e pincele com o ovo. Leve ao forno quente por quarenta minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47878-empadao-de-frango-com-queijo.html>