

EMPADÃO DE FRANGO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo
200 g de margarina
1 ovo
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
10 colheres de água
1 pacotinho de fermento biológico seco
1 sazon amarelo (opcional)
sal a gosto
1 gema de ovo para pincelar a massa

RECHEIO:

Recheio: 1/2 peito de frango desfiado
1/2 xícara de molho de tomate
1/2 cebola picada
1/2 xícara de ervilha cozida (eu uso a congelada por achar mais saborosa)
1 lata de milho
1/2 xícara de azeitonas picadas
1 tablete de caldo knorr de galinha
3 colheres (sopa) de provolone ralado no ralo grosso (opcional)
salsinha e cebolinha a gosto
sal a gosto
1 tomate picado para colocar por cima do recheio depois de pronto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes secos, depois a margarina, a água e o ovo por último.

Deixe a massa descansar por pelo menos 1 hora.

Depois de descansar a massa, divida em 2 partes, abra-a com o auxílio de um rolo, unte a forma, (eu uso a forma redonda de 30cm de diâmetro), e coloque na forma a primeira metade.

MOLHO:

Molho: Cozinhe o peito de frango na panela de pressão para ser mais rápido, com sal e a cebola.

Depois de bem cozido, desfie o frango e coloque o molho de tomate e todos outros ingredientes. Recheio o empadão e coloque o tomate picado por cima do recheio. Cubra tudo com a segunda parte da massa, corte os excessos, e use a massa que sobrar para enfeitar.

Asse em forno médio por aproximadamente 50 minutos, quando começar a dourar pincele com 1 gema de ovo e coloque no forno por pelo menos mais 5 minutos.

Sirva quente ou fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49061-empadao-de-frango-super-facil.html>