

EMPADÃO DE FRANGO E ERVILHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

100 g de margarina

1 ovo batido para pincelar

cerca de 1 copo de leite

Sal

RECHEIO:

Recheio: 2 cebolas picadas

4 dentes de alho amassados

3 colheres de sopa de azeite de oliva

1 peito de frango cortado em cubinhos

2 tomates, sem pele, picados

1 lata de ervilha, escoridas

1 colher de sobremesa de margarina

sal e pimenta-do-reino

cheiro-verde picado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Doure a cebola e o alho no azeite, acrescente o frango e o tomate e refogue bem.

Junte a ervilha passada na margarina, sal, pimenta-do-reino.

Retire do fogo.

MASSA:

Massa: Peneire em uma tigela a farinha e o fermento.

Faça um buraco no meio e coloque a margarina e sal.

Amasse, acrescente leite aos poucos até unir os ingredientes.

Ligue o forno em temperatura alta.

Abra 2/3 da massa com o rolo e forre uma forma para torta.

Coloque o recheio.abra a massa restante e cubra a torta.

Pincele com o ovo batido e asse em forno quente até dourar.

Está pronto o seu empadão de frango e ervilha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49376-empadao-de-frango-e-ervilha.html>