

EMPADÃO DE FRANGO DELICIOSO.

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo

1 pote de 500 g de margarina (se precisar de mais margarina ir colocando aos poucos até obter uma massa macia soltando das mãos)

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango

2 colheres de sopa de óleo

3 dentes de alho amassados

1 cebola média picadinha

1 pimentão pequeno picadinho

2 tomates médios picadinhos

100g de azeitonas verdes picadas

1/2 caixinha de molho de tomate

Sal a gosto

1 copo de geleia de água

2 colheres de sopa bem cheias de farinha de trigo dissolvidas com 2 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Despeje toda a farinha de trigo em uma vasilha e acrescente as 500 g de margarina.

Misture bem até obter uma massa macia e soltando das mãos.

Se não ficar macia colocar margarina aos poucos e amassar até chegar ao ponto

RECHEIO:

Recheio: Passar vinagre no frango para tirar o cheiro forte de galinha e lavá-lo para tirar o vinagre

Cortar o peito de frango em cubos grandes e colocar em uma panela com sal à gosto e 4 folhas de louro.

Deixar cozinhar bem e desfiar o frango.

Em uma panela colocar o óleo a cebola e o alho e refogar.

Depois acrescentar o frango desfiado e refogar.

Acrescente o pimentão os tomates as azeitonas o molho de tomate o sal a gosto e a água.

Esperar levantar fervura e acrescentar a farinha dissolvida na água e deixar dar uma leve engrossada.

Em um tabuleiro retangular grande cobrir todo com a massa no fundo e nas laterais.

Jogar o recheio e cobrir com o restante da massa.

Pegue uma gema e misture com uma colher de sopa de azeite e pincele o empadão e leve ao forno até ficar bem douradinho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49986-empadao-de-frango-delicioso.html>