EMPADÃO DE FRANGO DA LUCIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de farinha de trigo sem fermento

500 grs de margarina

1 1/2 de creme ou sopa de cebola

1/2 colher de sobremesa de sal

RECHEIO:

Recheio:2 tomates picados sem sementes

1 pimentão verde médio picado em tiras

1 cebola branca média cortada em cubinhos

800 g de filé de peito de frango desfiado e temperado Rica (ou pode 1kg de peito de frango cozido desfiado)

1 cubo de caldo de galinha

1/2 xícara de azeite para refogar os temperos

2 dentes de amassados

1 sachê de Molho Pronto de sua preferência

1 maço de cheiro-verde picado

2 copos (200grs) de requeijão

MONTAGEM:

Montagem:2 gemas misturada com 1 fio de azeite para pincelar o empadão

MODO DE PREPARO

Massa

Coloque numa vasilha funda a farinha, margarina, o creme ou sopa de cebola e o sal. Misture com as mãos até que consiga ter uma massa homogênea, faça uma bola, cubra com um pano de prato limpo e seco e leve à geladeira por 20 minutos.

Recheio

Coloque o azeite numa panela funda e alta, refogue a cebola e quando estiver dourada, acrescente os tomates, o pimentão e o caldo de galinha. Deixe apurar.Coloque o peito de frango cozido e desfiado, o sachê de molho pronto e cheiro-verde. Se estiver com muito caldo pode engrossar com uma mistura água e amido de milho ou farinha de trigo. Deixe engrossar, prove o ponto de sal.

Montagem

Forre uma fôrma de sua preferência, com metade da massa que não ficar muito grossa, espalhe o recheio e por cima vá colocando o requeijão com uma colher.Não espalhe. Cubra com o restante da massa, pincele com as gemas misturadas com o fio d e óleo. Leve para assar em forno médio (180º) pré-aquecido por 45 a 50 minutos.Deixe esfriar para cortar e comer. Fica uma delícia.

Para acompanhar pode fazer uma salada de alface com rúcula e arroz branco.

É só comer e saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50338-empadao-de-frango-da-lucia.html