

EMPADÃO DE FRANGO SIMPLES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1kg farinha de trigo

500g margarina Qualy com sal

1 saco de arroz 5kg

2 gemas

RECHEIO:

Recheio:2 peitos de frango sem ossos

2 tomates sem sementes e picados

1 cebola picada

2 dentes de alho

1 caldo de galinha

orégano a gosto

sal a gosto

azeitonas picadas

milho verde

molho pronto de tomate

azeite

pimenta do reino moída

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um recipiente coloque a farinha de trigo deixando dois dedos no pacote, adicione a margarina e amasse misturando tudo, se for preciso utilize o restante da farinha.

Sove até ela desgrudar totalmente da mãos.

Forre uma forma grande retangular no fundo e nas laterais, reservando um pouco para cobrir.

Coloque o restante da massa no saco de arroz e com o auxilio de um cilindro abra a massa. O papel do arroz é mais grosso e é melhor pois a massa não gruda.

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe os peitos de frango apenas com água e sal, na panela de pressão, cerca de 30 minutos.

Separe o frango da água e reserve.

Desfie o frango e junte uma concha do caldo do cozimento.

Em outra panela, coloque o azeite, a cebola, o alho, o caldo de galinha, refogue.

Junte o tomate, o orégano, a pimenta e o sal.

Retire do fogo, junte o frango, as azeitonas, o milho, recheie e cubra com a massa aberta.

Pincele as gemas.

Leve ao forno preaquecido a 180°C.

Deixe assar até que a massa seque e as gemas dourem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51339-empadao-de-frango-simples.html>