EMPADÃO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de farinha de trigo

150 g de gordura vegetal

150 g de margarina

4 colheres de creme de leite

4 colheres de agua

2 gemas

CATUPIRY CASEIRO:

Catupiry caseiro:1 litro de leite

100 g de queijo parmesão

300 ml de requeijão

4 colheres de sopa de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:1 kg de frango desfiado

1 lata de milho verde

1 cebola picada

2 tomates picados

azeite

palmito, azeitona, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Faça primeiro o catupiry, para poder esfriar.

Misture 200 ml de leite com a farinha de trigo e depois junte-os ao resto dos ingredientes no forno. Misture até ferver e após isso, abaixe o fogo e deixe cozinhando por uns 5 minutos.

Agora, faça a massa. Misture a farinha , a banha , a margarina e o creme de leite (com as mãos).

Quando estiver bem misturada, acrescente a agua e as gemas. Reserve por 30 minutos.

No recheio, doure as cebolas e o alho no azeite. Quando já estiverem douradas, acrescente o frango desfiado e o tomate.

Tempere com pimenta do reino e sal a gosto. Agora, junte ao recheio o milho verde, a azeitona e o palmito.

Abra a massa com a mão, coloque o recheio e em cima o catupiry. Pincele uma gema, para dourar. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52219-empadao-com-catupiry.html