

EMPADÃO DA SIMONE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 tabletes de margarina (400 g)
400 g de farinha de trigo ou até que desgrude das mãos
1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 150 g de bacon
700 g de frango desfiado
2 dentes de alho amassados
1 cebola picada
1 xícara de molho de tomate
Azeitona, milho, cebolinha e sal a gosto
1 copo de requeijão sabor cheddar

COBERTURA:

Cobertura: 2 gemas de ovo
50 g de parmesão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes até soltar das mãos.
Forre com metade da massa um refratário e a outra metade para cobrir o empadão

RECHEIO:

Recheio: Frite o bacon, logo após misture o alho e a cebola. quando dourar acrescente o frango.
Em seguida os outros ingredientes menos o requeijão.
O molho não pode ficar ralo, tem que ficar mais consistente.
Esperar esfriar um pouco. depois colocar no refratário em cima da massa e jogar o requeijão por cima.
Cobrir com o restante da massa, e por cima da massa passar a gema e jogar o parmesão.
Assar em 180° a 200°C por 30 minutos ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53499-empadao-da-simone.html>