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 masssa um refratario 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 refratario 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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