

# 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>