EMPADÃO LEVE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango

1 cebola

4 dentes de alho

1/2 lata de extrato de tomate

Farinha de trigo para engrossar o molho

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela frite 1/2 cebola e 2 dentes de alho.

Coloque o peito de frango já com sal que deverá ir fritando com pouca água até o cozimento no ponto de desfiar (esse é um segredo do molho).

Desfiar o frango.

Utilize a mesma panela do procedimento anterior e refolgue 1/2 cebola, 2 dentes de alho (deixe o queimadinho do frango no fundo, dá um sabor especial).

Adicione o extrato de tomate e um pouco de água;

Coloque o frango e misture ao molho, acrescentando sal e pimenta a gosto;

Engrosse o molho com farinha de trigo e água;

Deixe o molho grosso e com pouco água.

MASSA:

Massa:Em um recipiente coloque a margarina, o creme de leite, os ovos e o sal misturando bem;

Adicione aos poucos a farinha de trigo.

A massa deverá ficar um pouco mole, grudando um pouco nas mãos, pois a medida que for abrindo deverá adicionar farinha de trigo para não grudar no rolo.

Coloque a massa para gelar uns 10 minutos, fica mais fácil de trabalhar com ela;

Prepare a forma de empadão, de preferência que saia o fundo;

Abra a massa com rolo, forrando a forma e deixando uma borda para fora;

Coloque o recheio;

Cubra a forma com massa grudando a tampa (massa) com as bordas deixadas para que ao assar o empadão não abra;

Pincele com a gema e coloque para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53875-empadao-leve.html