

# EMPADÃO À LA NANDO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 750 g de Farinha de trigo

250 g de Margarina

1 pitada de sal

2 gemas para pincelar

### RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango desfiados

400 g de creme de leite (2 caixinhas)

250 g de extrato de tomate

1 caldo de galinha

50 g de azeitonas picadas

3 dentes de alho esmagadinho

2 colheres de sopa de óleo

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em um recipiente despeje a farinha a margarina e o sal.

Depois com as mãos mexa até que se fundão (se a massa parecer seca e esfarelada não se preocupe esse é o ponto).

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela grande ponha o óleo e o alho para dourar.

depois despeje o frango desfiado e mexa por 2 minutos.

Em seguida acrescente o caldo de galinha o sal o extrato de tomate o creme de leite e as azeitonas, mexendo deixe ferver por 5 minutos

### MONTAGEM:

Montagem: Despeje pouco mais da metade da massa em 1 tabuleiro médio de uns 40cm (levando em conta que precisará do restante para cobrir o recheio) então espalhe uma camada fina no fundo e nas laterais do tabuleiro.

Em seguida despeje todo o recheio, depois cubra o tabuleiro com o restante da massa (você pode espalhar a massa em filme ou em uma tábua de carne e depois virar sobre o tabuleiro isso pode facilitar).

Pincele com as gemas (elas que darão aquele dourado na massa).

Leve ao forno alto e deixe por 50 minutos, quando estiver douradinho por cima retire e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54308-empadao-a-la-nando.html>