EMPADÃO FÁCIL DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 Kg de farinha de trigo peneirada

500 g de margarina em temperatura ambiente

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 Peito de frango grande

Vinagre

3 dentes de Alho

1 Cebola

3 und Tomates picados

Molho de tomate

Alecrim ou orégano

Pimenta-do-reino moída

3 colheres de sopa de amido de milho

Azeitonas verdes

Milho em conserva

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture a farinha de trigo, uma pitada de sal junto com a margarina.

Amasse até que a massa desgrude das mãos. Deixe descansar por 15 minutos.

Abra a massa em uma forma, não é preciso untar.

Aperte a massa até cobrir todo o fundo e as laterais, cuidado para não ficar muito grossa.

Sobrará uma certa quantidade para cobrir o recheio.

Abra na palma da mão aos poucos e montando sobre o recheio, não se preocupe com a aparência, quando terminar pincele uma gema de ovo.

RECHEIO:

Recheio:Depois de limpar e lavar o peito de frango, corte-o ao meio.

Refogue em uma panela a pressão o alho picado e a cebola picada até dourar, junte o peito de frango e os tomates picados.

Mexa e acrescente o molho de tomate, o alecrim, a pimenta, sal e complete com água até cobrir o frango.

Coloque uma colher de sopa de vinagre (para retirar a acidez do molho de tomate).

Deixe cozinhar de 15 a 20 minutos após chiar a panela.

ESPERE SAIR A PRESSÃO completamente antes de abrir a panela.

Retire o frango, reserve o molho e desfie.

Junte ao molho reservado azeitonas verdes, o milho escorrido e o frango, acerte o sal.

Coloque as 3 colheres de sopa de maizena em copo com água fria, mexa e junte ao frango.

O molho começará a ficar mais encorpado, mexa bem para não embolar.

Despeje sobre a massa uma clara de ovo, sem bater mesmo, para o recheio quente não solar a massa.

Coloque o recheio e cubra com o restante da massa, pincele uma gema de ovo e leve ao forno em temperatura média-baixa por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54338-empadao-facil-de-frango.html