

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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