

EMPADÃO TRADICIONAL DE GOIÁS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo
2 ovos inteiros
1 copo americano de água morna
30 colheres de sopa de óleo
1 colher de chá de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de frango
1 kg carne de porco
1 vidro de palmito
1 vidro de azeitona
1 lata de ervilha
4 pães franceses, só o miolo
1 queijo fresco cortado em cubos rasos
1 lata de extrato de tomate
1 lata de molho de tomate
2 batatas cozidas
5 tomates em cubinhos
2 cebolas em cubos
Sal a gosto
Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque 1 kg de farinha de trigo em uma vasilha adicione os dois ovos, as trinta colheres de óleo, o sal e adicione aos poucos a água morna.
Misture tudo e comece a amassar com as mãos até formar uma massa lisa e macia. Enrole a massa em um saco plástico e deixe descansar umas duas horas fora da geladeira.

RECHEIO:

Recheio: Tempere o frango e a carne de porco. Frite os dois separadamente. Tire toda a pele do frango e desfia em pedaços maiores. Picar a carne de porco em pedaços pequenos. Reserve.

Em uma panela coloque azeite e frite a cebola até dourar, coloque o extrato de tomate e deixe fritar, adicione o molho de tomate e deixe no fogo. Adicione o tomate picado em cubinhos pequenos e deixe que ele comece a derreter. Adicione o frango e carne de porco. Adicione água para formar um molho grosso.

Adicione a azeitona, palmito, ervilha. Adicione sal e pimenta a gosto.

Cozinhe as batatas, corte em cubos e reserve para a montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa bem fina. Coloque no fundo da forma. Coloque o molho, coloque pedacinhos do miolo do pão dentro do molho, adicione os cubos de queijo fresco e as batatas cozidas cortadas em cubos.

Deixe que a massa sobre na borda da forma, coloque a massa de cima, e feche, enrolando a parte de baixo com a parte de cima da massa. Coloque no forno por uns 30 minutos, dependendo da potência ou até que a massa fique dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54500-empadao-tradicional-de-goias.html>