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 de deixe no fogo. Adicione o tomate picado em cubinhos pequenos e deixe que ele comece a derreter. Adicionar 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 e cubos e reserve para a montagem.

MONTAGEM:

Montagem:Abra a massa bem fina. Coloque no fundo da forma. Coloque o molho, coloque pedacinhos do mioto 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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