

EMPADINHA DELÍCIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 250 g peito de frango cozido e desfiado, proveite o caldo do cozimento

1 dente de alho amassado

1 cebola picada

1 tomate picado

2 colheres sopa de óleo

1/2 maço de cheiro verde picado

50 g de azeitonas picada

Sal a gosto

2 ovos para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma bacia coloque a margarina em temperatura ambiente e logo adicione a farinha até soltar das mãos.

Logo em seguida forre as forminhas e coloque o recheio (frio) e tampe e pincele com o ovo (somente as gemas).

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o óleo, sal, alho e refogue, depois adicione a cebola até ficar transparente, depois o tomate, coloque o cheiro verde.

Após o refogado ficar pronto coloque o frango picado por 5 minutos e em seguida o caldo que reservou do cozimento do peito de frango, coloque as azeitonas picadas, quando estiver fervendo.

Em seguida adicione umas 3 colheres de sopa de farinha de trigo desolvida em pouca água para engrossar o recheio, deixe ferver por alguns.

Deixe esfriar para colocar nas forminhas.

Após o processo coloque em forno a 180°C por uns 50 minutos.

Rende umas 20 a 30 empadas.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54891-empadinha-delicia.html>