

# EMPADA DA VOVÓ MARINA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 kg de farinha de trigo  
2 claras de ovo  
300 g de gordura de porco  
300 g de margarina  
Sal a gosto  
2 gemas de ovo, para pincelar, misturadas com uma colher de sopa de vinagre

### RECHEIO:

Recheio:2 filés de peito de frango, cozidos e desfiados  
1 colher de sopa de óleo  
2 dentes de alho, amassados  
1 cebola média, picada em cubinhos  
1 pimentão médio, picado em cubinhos  
1 tomate, picado em cubinhos  
molho de tomate  
1 litro de água;  
azeite à gosto;  
250g de azeito, verdes ou pretas;  
1 molho de cheiro verde, picadinho;  
2 colheres de amido de milho, dissolvidas em um pouco d'água;

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Em uma vasilha coloque toda a farinha de trigo, fazendo um buraco no centro da farinha. Acrescente os outros ingredientes por ordem, da lista.

Com as mãos vá misturando a massa até ficar uma mistura homogênea. Reserve.

### RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque o óleo para esquentar e adicione o alho, quando estiver fritinho coloque o frango

e vá refogando, logo acrescente a cebola, o pimentão e o tomate, mexendo sempre, coloque o molho de tomate, as azeitonas e o cheiro verde. Deixe apurar, sempre mexendo.

Coloque a água, tampe até ferver por 5 minutos, acrescente o amido de milho, e mexa até ficar consistente, como um mingau. Deixe esfriar.

Em forminhas médias, coloque a metade da massa, cobrindo o fundo e as laterais. Acrescente o recheio colocando uma azeitona em cada empada, depois cubra com o restante da massa, por cima pincele com as gemas.

Leve para assar em forno pré-aquecido, temperatura média/baixa por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55915-empada-da-vovo-marina.html>