EMPADÃO DE FRANGO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 xícaras(chá) de farinha de trigo

5 colheres(sopa) de margarina

1 colher(sopa) de fermento em pó

1 ovo

1 caixa de creme de leite

RECHEIO:

Recheio:2 peitos de frango cozidos e desfiados

400g de requeijão cremoso

2 colheres(sopa) de óleo

1 dente de alho picado

1/2 cebola picada

3 tomates picados sem sementes

1 cubo de caldo de galinha

1 sachê de tempero para aves

2 colheres(sopa) de salsinha picada

2 colhres(sopa) de cebolinha picada

sal e pimenta à gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque a farinha e o fermento em um recipiente acrescente o ovo e a margarina, mexa com as pontas dos dedos até formar uma farofa, acrescente o creme de leite até formar uma massa lisa e homogênea. Coloque em um saco plástico e leve a geladeira por 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela aqueça o óleo, frite a cebola e o alho, acrescente os tomates picados, o frango, o caldo de galinha, o tempero para aves, sal e pimenta à gosto. Deixa refogar por aproximadamente 5 minutos.

Acrescente a salsinha e a cebolinha, misture bem. E por último acrescente o requeijão cremoso, desligue o fogo e aguarde o recheio esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Divida a massa em duas partes. Abra-as com o rolo sobre um plástico e monte o empadão: forre uma forma com uma parte da massa, coloque o recheio e cubra com a outra parte. Pincele com o ovo batido e leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56255-empadao-de-frango-e-requeijao.html