



RECEITAS DA FIA

Empadão Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/empadao-cremoso

Aprenda a fazer esse delicioso Empadão Cremoso para sua família e surpreenda o paladar de todos!

Empadão Cremoso

 120 min

 12 porções

Ingredientes

MASSA

- 400 g de [farinha de trigo](#)
- 200 g de [manteiga](#) gelada
- 1 [ovo](#) inteiro
- 1 [gema](#) de ovo batido para a massa
- Sal a gosto
- 6 colheres (sopa) de [leite](#)
- 1 gema de ovo para pincelar sobre a massa

RECHEIO

- 1 kg de [peito de frango](#) desossado
- 200 g de [requeijão](#)
- 1 [cebola](#) média picadinha
- 2 dentes de [alho](#) picados e amassados
- 1 [tomate](#) picado sem pele
- 1 colher (sopa) de [azeite](#)
- [Cheiro-verde](#) picado
- 1 lata de [milho verde](#)
- 1 colher (sopa) cheia de [farinha de trigo](#)
- 3 cubos de [caldo de galinha](#)
- 1 lata de [molho de tomate](#)
- [Azeitonas](#) picadas

Modo de Preparo

1. Primeiro, prepare o recheio. Para isso, cozinhe o peito de frango, desfie e reserve.
2. Em seguida, coloque uma panela no fogo e aqueça o azeite.
3. Então, coloque a cebola e deixe-a dourar.
4. Acrescente o alho, quando estiver frito coloque o peito de frango desfiado na panela.
5. Pegue os cubinho de caldo de galinha e dissolva em água quente e despeje sobre o frango refogado.
6. Por fim, acrescente a farinha de trigo e mexa, sem parar e vigorosamente até obter uma mistura cremosa.
7. Então, adicione o milho, as azeitonas, o cheiro-verde, o tomate, o requeijão e misture bem. Reserve.
8. Agora, vamos preparar a massa do empadão de frango.
9. Primeiro, pegue uma tigela e coloque a farinha de trigo e a manteiga, misture até obter uma farofa.
10. Em seguida, acrescente os outros ingredientes e amasse até obter uma massa lisa.
11. Por fim, embrulhe a massa em papel filme e leve para a geladeira por 30 minutos.

MONTAGEM

1. Comece separando 2/3 da massa, abra em uma folha de papel manteiga.
2. Então, coloque a massa em uma forma de fundo removível (21 cm de diâmetro), ajuste a massa na lateral com os dedos.
3. Em seguida, espalhe todo o recheio dentro da forma.
4. Depois, abra o restante da massa e cubra a forma, retire o excesso de massa das laterais.
5. Use esse excesso de massa para fazer tiras e decorar o empadão de frango.
6. Bata um ovo e pincele todo o empadão com ele.
7. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 45 minutos.
8. Retire do forno, desenforme e sirva como preferir.

DICAS:

1. Para evitar que o empadão de frango murche dentro do forno, espere o recheio esfriar para poder montar.
2. E para evitar que a massa grude na forma, polvilhe farinha de trigo antes de abrir a massa e utilize um rolo.
3. Se você não gosta de milho no recheio, pode substituí-lo por palmito.
4. Ao preparar a massa podre, ela pode ficar esfarelenta, nesse caso, misture 1 colher de vinagre com 6 colheres de sopa de água bem gelada. Então, coloque na massa e trabalhe com ela, deixando-a descansar. dessa forma, vai retardar a ação do glúten da massa, além de deixar mais macia e compacta.
5. O segredo para que seu empadão de frango fique perfeito é ficar atenta à temperatura, a manteiga utilizada deve estar gelada, assim como o recheio, que também deve estar frio.