



Empadão de frango especial

www.receitasdafia.com/receitas/empadao-de-frango-especial-1

Aprecie nosso empadão de frango, uma combinação perfeita de massa crocante e recheio suculento. Cada mordida é uma explosão de sabores, preparada com carinho para encantar seu paladar!

Empadão de frango especial

 80 min

 7 porções

Ingredientes

MASSA

- 200 gramas de manteiga gelada
- 400 gramas de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 gema de ovo batido
- 6 colheres de sopa de leite
- 1 gema de ovo para pincelar
- Sal a gosto

RECHEIO

- 1 kg de peito de frango cozido e desfiado
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 tomate sem pele picado
- 1/2 lata de milho-verde
- 1/2 xícara de chá de molho de tomate
- Azeitonas a gosto picadas
- Cheiro-verde a gosto picado
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 3 cubos de caldo de galinha dissolvidos em água quente

Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma tigela, misture a farinha de trigo com a manteiga até formar uma farofa.
2. Adicione o ovo inteiro, a gema batida, sal a gosto e o leite. Amasse bem até obter uma massa lisa e homogênea.
3. Divida a massa em duas partes e forme duas bolas. Embrulhe-as em papel filme e leve à geladeira por 30 minutos.

RECHEIO

1. Enquanto a massa descansa, prepare o recheio. Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite.
2. Acrescente o frango desfiado, o tomate, o cheiro-verde, o milho-verde, o molho de tomate e as azeitonas picadas.
3. Adicione a farinha de trigo e, aos poucos, o caldo de galinha dissolvido. Cozinhe até obter um recheio cremoso.
4. Pré-aqueça o forno a 180°C. Abra uma das partes da massa em uma forma de empadão, cobrindo o fundo e as laterais.
5. Recheie com o frango cremoso e cubra com a segunda parte da massa. Pincele com a gema batida.
6. Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até a massa ficar dourada e crocante.
7. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e sirva este delicioso empadão de frango especial!