Empadinha de frango com Catupiry

www.receitasdafia.com/receitas/empadinha-de-frango-com-catupiry

Experimente essa deliciosa empada de frango com recheio cremoso de catupiry!



100 min 18 porções

Ingredientes

RECHEIO

- 1 colher (sopa) azeite de oliva
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picado
- 300 g de frango desfiado
- 3 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1/3 de xícara (chá) de azeitona verde picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (chá) de colorau
- 1/2 xícara (chá) de caldo do cozimento do frango
- Salsinha picada a gosto
- 5 colheres (sopa) de Catupiry

MASSA

- 3 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 10 colheres (sopa) de manteiga gelada
- 1 ovo (levemente batido)
- 3 colheres (sopa) de água gelada

PARA PINCELAR

- 1 gema
- 1 colher (chá) de água

Modo de Preparo

1. Em uma panela, refogue a cebola no azeite até ficar transparente.
2. Adicione o alho e refogue até começar a dourar.
3. Coloque o frango, o extrato de tomate, as azeitonas, o sal, a pimenta, o colorau e o caldo do frango. Misture e deixe refogar bem por cerca de 5 minutos. Salpique salsinha, misture e reserve.
4. Em um recipiente grande, misture a farinha e o sal. Acrescente a manteiga e o ovo. Misture com as pontas dos dedos até formar uma farofinha.
5. Adicione a água aos poucos e misture até formar uma massa. Embrulhe com plástico filme e leve à geladeira por 30 minutos.
6. Pegue uma porção pequena da massa e pressione nas forminhas de empada. Reserve as rebarbas.
7. Coloque o recheio de frango até metade das forminhas, adicione uma colher de chá de Catupiry e cubra com mais frango.
8. Abra outro pedaço de massa, coloque sobre a empada e retire as rebarbas. Repita o processo com o restante da massa.
9. Disponha as empadas em uma assadeira e pincele uma mistura de gema e água sobre elas.
10. Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 40 minutos, ou até dourarem.
11. Espere esfriar, desenforme e sirva.