

EMPADÃO MAIS FÁCIL DO MUNDO, A MELHOR RECEITA QUE VOCÊ VAI ACHAR NA INTERNET!

INGREDIENTES

MASSA

- 600 g trigo com fermento.
- 300 g manteiga.
- 300 g mussarela ralada.
- 5 gemas (apenas usará 4 gemas, reserve 1 para pincelar a massa).

RECHEIO

- 1 kg de peito de frango desfiado.
- 1 cenoura grande ralada.
- 1 cebola grande picada.
- 2 dentes de alho amassados.
- 2 potes de requeijão.
- Sal, pimenta e cheiro verde a gosto.

MODO DE PREPARO

- Numa panela, doure a cebola e o alho no azeite.
- Aos poucos, adicione o frango desfiado, misturando bem.
- Acrescente a cenoura ralada.
- Em seguida, acerte o sal e a misturar o cheio verde.
- Por último, adicione o requeijão e misturar bem. Reservar.
- Numa vasilha seca, misture o trigo, a manteiga, a mussarela e as gemas.
- Amasse e sove até que a massa fique macia, lisa e não prenda nas mãos.
- Com cuidado, vá abrindo pedaços da massa.
- Arrume esses pedaços numa travessa de vidro, de modo que tanto o fundo quanto as laterais da travessa recebam massa.
- Adicione o recheio reservado.
- Em seguida, abra o restante da massa e cubra todo o recheio.
- Pincele toda a massa com uma gema.
- No forno pré aquecido (180º), deixe a massa dourar entre 20 a 30 minutos (dependendo do forno).

<https://areceitadavez.com.br/receita/13017-empadão-mais-facil-do-mundo-a-melhor-receita-que-voce-vai-achar-na-internet.html>