

EMPADÃO CREMOSO DA VÂNIA, O MELHOR QUE EU JÁ COMI!

INGREDIENTES

1 peito de frango

1 lata de milho

1 copo de requeijão

2 tomates

1/2 cebola

1 caldo de galinha

200 g de mussarela

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite desnatado

1/2 xícara de óleo

3 ovos

1 saquinho de queijo parmesão ralado

alho poró

sal e pimenta a gosto

1 colher (sopa) de fermento

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Bata no liquidificador a farinha, o leite, o óleo e os ovos.

Bata até ficar uma massa homogênea, mais para aguada.

Se for preciso, acrescente um pouco mais de leite para ela ficar igual a um creme.

Acrescente o fermento e misture com um garfo.

Reserve.

RECHEIO:

Cozinhe o peito de frango junto com o caldo de galinha.

Desfie bem o frango e reserve 1 copo da água onde o frango foi cozido.

Leve à uma panela, com um fio de óleo, a cebola cortada em pedaços pequenos, o sal, a pimenta e o alho poró.

Faça um refogado, assim que os ingredientes começarem a fritar misture o frango, o milho e o copo com o caldo de cozimento do frango.

Por último, acrescente o tomate bem picado em cubinhos.

MONTAGEM:

Unte uma forma de tamanho médio para grande com manteiga e farinha de trigo.

Despeje metade da massa.

Coloque todo o recheio.

Cubra com uma camada de requeijão e outra camada de queijo mussarela por cima (igual à uma lasanha).

Despeje o restante da massa e jogue o queijo ralado por cima de toda massa.

Leve a forno em temperatura média por aproximadamente 30 minutos, ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13457-empadão-cremoso-da-vania-o-melhor-que-eu-ja-comi.html>