

EMPADÃO FÁCIL DA MÁRCIA! RECEITA MARAVILHOSA!

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

200 gramas de manteiga sem sal

1/2 xícara de leite desnatado

1 colher de fermento em pó

1 1/2 colher (chá) de sal

Recheio:

1/4 de xícara de azeite

1 cebola média picada

2 dentes de alho amassados

8 sobrecoxas sem pele e desossadas (cortadas em cubos)

Sal e pimenta do reino

1 3/4 xícara de água

4 tomates médios sem pele, picados

1/2 xícara de salsinha

1/2 colher (sopa) de semente de erva-doce

cebolinha

1/4 xícara de farinha de trigo

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha com a manteiga até formar uma farofa. Faça uma depressão no meio e acrescente o leite , o fermento e o sal, misture e amasse rapidamente até obter uma massa lisa. Embrulhe e leve a geladeira.

Preparo do recheio: em uma panela, leve ao fogo médio o azeite e refogue a cebola e o alho. Junte os pedaços de frango e tempere do seu gosto. Cozinhe acrescentando 1 1/2 xícara de água ao poucos, por 30 minutos ou até a carne ficar macia e evaporar quase todo o caldo. Adicione os tomates, a salsinha, a erva -doce e a cebola e

cozinhe com a panela semi tampada. Junte a farinha dissolvida no restante da água e cozinhe até engrossar. Desligue e deixe esfriar um pouco.

Retire a massa da geladeira e abra de forma a fazer um círculo que cubra o fundo e as bordas de uma forma de aro removível, recheie e cubra com o restante da massa. As rebarbas podem ser usadas para fazer decoração. Pincele a gema sobre a última camada de massa e leve ao forno até dourar. Retire do forno, deixe esfriar e sirva!

Espero que gostem da receita, ela pode ser feita com peito de frango também, para quem preferir, mas gostei de fazer com sobrecoxa, pois fica mais molhadinho e saboroso!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15090-empadao-facil-da-marcia-receita-maravilhosa.html>