

EMPADÃO ESPECIAL DE FRANGO PARA AS FESTAS DE FIM DE ANO! SUPER CREMOSO E SEM GLÚTEN! DESMANCHA NA BOCA!

INGREDIENTES

<ul class="wp-block-list">

1 kg de frango cozido e desfiado

1 cebola média

1/3 de pimentão

8 dentes de alho

4 tomates picados (com pele e sementes)

14 g de sal (ou a gosto)

1/2 lata de milho

30 g de azeitonas

300 ml de água

34 g de amido de milho (maisena)

1 colher de café de páprica doce

1 colher de café de açafrão

1 colher de café de lemon pepper

1 colher de café de cominho

1 colher de café de tomilho

<ul class="wp-block-list">

2 ovos inteiros (120 g no total)

Cheiro-verde a gosto (salsa e cebolinha)

Massa:

<ul class="wp-block-list">

3 ovos (60 g cada)

10 g de sal (ou a gosto)

330 g de manteiga em temperatura ambiente

400 g de polvilho doce

<ul class="wp-block-list">

130 g de queijo parmesão ralado
210 g de amido de milho (maisena)

Montagem:

<ul class="wp-block-list">
200 g de requeijão de copo
2 gemas de ovo (para pincelar)

<ul class="wp-block-list">

<li style="list-style-type: none;">

<ul class="wp-block-list">

<li style="list-style-type: none;">

<ul class="wp-block-list">

<li style="list-style-type: none;">

MODO DE PREPARO

<h3 class="wp-block-heading">Modo de preparo</h3>

1. Preparo do Recheio

Cozinhe o frango na panela de pressão com 2,5 litros de água e 10 g de sal por 20 minutos. Escorra, deixe esfriar e desfie.

Processe a cebola, o pimentão e os dentes de alho em pedaços pequenos.

Refogue o alho em uma panela até dourar, adicione a cebola e refogue até ficar translúcida.

- ☑ Acrescente o pimentão e os tomates picados, cozinhando até formar um molho espesso.
- ☑ Incorpore o frango desfiado e tempere com páprica, açafrão, lemon pepper, cominho e tomilho.
- ☑ Dissolva o amido de milho em 200 ml de água e adicione à panela, mexendo até engrossar.
- ☑ Misture o milho, as azeitonas, os ovos batidos e o cheiro-verde. Ajuste o sal. Reserve e deixe esfriar.

2. Preparo da Massa

- ☑ Em uma tigela, misture os ovos, o sal e a manteiga em temperatura ambiente até formar uma pasta.
- ☑ Adicione gradualmente o polvilho doce e o parmesão ralado, misturando bem.
- ☑ Finalize com o amido de milho, formando uma massa homogênea e modelável.

3. Montagem do Empadão

- ☑ Divida a massa em três partes: uma para o fundo, outra para as bordas e a terceira para a tampa.
- ☑ Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (25 cm de diâmetro e 5,5 cm de altura).
- ☑ Recheie com o frango preparado e espalhe o requeijão sobre o recheio.
- ☑ Abra a terceira parte da massa entre dois plásticos com um rolo e cubra a torta.
- ☑ Decore com a massa restante, se desejar, e pincele com as gemas de ovo.

4. Assando a Torta

- ☑ Preaqueça o forno a 180°C por 15 minutos.
- ☑ Asse o empadão por aproximadamente 1 hora, ou até que esteja dourado.

Dicas finais

Recheio frio:

Certifique-se de que o recheio esteja frio ao montar a torta para evitar que a massa derreta.

Conservação: Armazene na geladeira por até 3 dias e aqueça no forno ou air fryer antes de servir.

Variações: Substitua o requeijão por cream cheese ou outro queijo cremoso para um toque diferente.

Com uma massa sem glúten que derrete na boca e um recheio cremoso e bem temperado, este empadão de frango é a escolha certa para impressionar à mesa.

Faça e descubra como é fácil preparar essa delícia!


```
<li style="list-style-type: none;">
<ul class="wp-block-list">
<li style="list-style-type: none;">
<ul class="wp-block-list">
<li style="list-style-type: none;">
<ul class="wp-block-list">
<li style="list-style-type: none;">
<ul class="wp-block-list">
<li style="list-style-type: none;">
<ul class="wp-block-list">
<li style="list-style-type: none;">
<ul class="wp-block-list">
<li style="list-style-type: none;"></li>
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;</li>
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;</li>
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;</li>
</ul>
</ul>
```


<ul class="wp-block-list">

<li style="list-style-type: none;">

<ul class="wp-block-list">

<li style="list-style-type: none;">

<ul class="wp-block-list">

<li style="list-style-type: none;">

<ul class="wp-block-list">

<li style="list-style-type: none;">

<ul class="wp-block-list">

<li style="list-style-type: none;">

<ul class="wp-block-list">

<li style="list-style-type: none;">

<div class="code-block code-block-3"></div>

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15742-empadao-especial-de-frango-para-as-festas-de-fim-de-ano-super-cremoso-e-sem-gluten-desmancha-na-boca.html>