

# 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">

<li><strong>1 kg</strong> de frango cozido e desfiado</li>

<li><strong>1 cebola média</strong></li>

<li><strong>1/3 de pimentão</strong></li>

<li><strong>8 dentes de alho</strong></li>

<li><strong>4 tomates</strong> picados (com pele e sementes)</li>

<li><strong>14 g</strong> de sal (ou a gosto)</li>

<li><strong>1/2 lata</strong> de milho</li>

<li><strong>30 g</strong> de azeitonas</li>

<li><strong>300 ml</strong> de água</li>

<li><strong>34 g</strong> de amido de milho (maisena)</li>

<li><strong>1 colher de café</strong> de páprica doce</li>

<li><strong>1 colher de café</strong> de açafrão</li>

<li><strong>1 colher de café</strong> de lemon pepper</li>

<li><strong>1 colher de café</strong> de cominho</li>

<li><strong>1 colher de café</strong> de tomilho</li>

<li>

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

<li><strong>2 ovos inteiros</strong> (120 g no total)</li>

<li>Cheiro-verde a gosto (salsa e cebolinha)</li>

</ul>

<strong>Massa:</strong>

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

<li><strong>3 ovos</strong> (60 g cada)</li>

<li><strong>10 g</strong> de sal (ou a gosto)</li>

<li><strong>330 g</strong> de manteiga em temperatura ambiente</li>

<li><strong>400 g</strong> de polvilho doce</li>

<li>

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

<li><strong>130 g</strong> de queijo parmesão ralado</li>  
<li><strong>210 g</strong> de amido de milho (maisena)</li>  
</ul>

<strong>Montagem:</strong>

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

</li>

</ul>

</li>

<li></li>

</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;"></li>

</ul>

</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

## MODO DE PREPARO

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

<strong>1. Preparo do Recheio</strong>

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!

&nbsp;

&nbsp;

```
<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>
</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;</li>
</ul>
```

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<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;

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

&nbsp;

©2024 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>