

EMPADINHA COM FAROFA DE CEBOLA

INGREDIENTES

500 g de margarina sem sal (80% lipídios)
200 g de farofa com cebola Yoki
1 ovo
1 peito de frango com osso e pele (aprox. 500 g)
2 litros de água
1 colher (sopa) de alecrim
2 colheres (sopa) de óleo
2 xícaras (chá) de caldo do cozimento
1 cebola
3 dentes de alho
1 colher (sopa) de colorau
sal, pimenta, zatar e cebolinha a gosto
200 g de catupiri
1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha e a farofa em uma tigela
Junte o ovo e adicione a margarina
Embale a massa em filme plástico e reserve na geladeira por pelos menos 30 minutos
Acrescente água fria em uma panela de pressão e coloque o peito de frango e o alecrim
Deixe cozinhar na pressão por 45 minutos em fogo alto
Desligue o fogo e aguarde esfriar
Para desfiá
Descasque e pique a cebola e o alho
Leve o óleo ao fogo em uma panela, junte a cebola e deixe murchar
Adicione o colorau e o peito de frango já desfiado
Tempere com sal, pimenta, zatar e 2 xícaras de caldo
Recheie as empadinhas apenas quando o recheio estiver frio
Montagem
Cubra com mais massa e pincele a gema de ovo

Asse por 45 minutos a 200º C

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2895-empadinha-com-farofa-de-cebola.html>