

EMPADÃO PRÁTICO COM FRANGO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

Massa

500 g de farinha de trigo

250 g de margarina

Recheio de frango na panela de pressão

500 g de filé de peito de frango

cheiro-verde a gosto

1 cebola

1 tomate

extrato de tomate a gosto

creme de cebola a gosto (opcional)

1/2 tablete de caldo

1 ovo

MODO DE PREPARO

Massa

Eu deixei a massa descansar um pouco

Coloquei o alho socado com um pouco de óleo

Adicione a cebola e deixe cozinhar por exatamente 15 minutos no máximo

O frango sai praticamente desfiado

Obs

Adicione o extrato, cheiro

Espere esfriar

Com outra parte faca a parte de cima para cobrir

Pincele com uma gema batida com um pouco de óleo ou azeite para dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/700-empadão-prático-com-frango-na-panela-de-pressão.html>