



# EMPADINHA DE FRANGO

## Ingredientes

### *Ingredientes da massa:*

- 2 xícaras de farinha de trigo (280 g)
- 150 g de manteiga picada
- 3 colheres de sopa de água
- 1 ovo
- ½ colher de chá de sal

### *Ingredientes do recheio:*

- 1 cebola picada
- 300 g de frango cozido e desfiado
- 1 caixa de extrato de tomate
- 3 colheres de sopa de salsinha picada
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 100 g de requeijão cremoso
- Sal e pimenta do reino a gosto

## Modo de preparo

- 1) Cozinhe o frango a seu gosto. Pode temperar a água com folha de louro, dentes de alho, sal e pimenta).
- 2) Enquanto o frango cozinha, prepare a massa podre para empadinha. Misture a farinha, o sal e a manteiga até virar uma farofa. Depois coloque o ovo e a água e amasse até conseguir uma massa consistente. Reserve na geladeira. Se a massa estiver muito seca e quebradiça, coloque um pouco mais de água. Se estiver muito úmida, polvilhe um pouco de farinha.)
- 3) Depois do frango cozer, coloque em um prato e desfie. Coe o caldo do cozimento do frango para usar como caldo de frango caseiro nas suas receitas).
- 4) Leve ao fogo uma frigideira com um fio de azeite. Refogue a cebola, junte o frango e misture. Coloque o extrato de tomate, sal e pimenta a gosto. Misture tudo, deixe cozinhar por 2 minutos e desligue. Para finalizar, adicione a salsinha picada. Reserve.



# EMPADINHA DE FRANGO

## Modo de preparo

5) Unte as formas de empadinhas ou forre com papel manteiga. Retire porções da massa de empada e abra com os dedos, forrando o fundo e laterais. Reserve cerca de 1/3 da massa de empada para cobrir o recheio).

6) Coloque uma porção do recheio de frango e um pouco de requeijão cremoso. Não exagere na quantidade de recheio para que as empadinhas não vazem quando estiverem assando).

7) Com a massa restante, modele discos para cobrir as empadas. Feche as beiradas, retire o excesso com uma faca e pincele ovo batido. Faça furinhos no topo para sair o vapor do interior das empadinhas enquanto elas assam, evitando que quebrem ou vazem).

8) Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por 30 min até dourar.

