



Empadão de Frango



INGREDIENTES

MASSA

- ✓ 500 gramas de farinha de trigo
- ✓ 250 gramas de gordura hidrogenada
- ✓ 01 copo de guaraná
- ✓ sal a gosto

RECHEIO

- ✓ 02 colheres (sopa) de óleo
- ✓ 01 cebola picadinha
- ✓ 01 dente de alho
- ✓ 02 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- ✓ 01 lata de ervilhas
- ✓ 01 colher (sopa) de massa de tomate
- ✓ ½ xícara (chá) de água
- ✓ 02 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ✓ sal e salsa

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha os ingredientes da massa. Misture bem e reserve.

Leve ao fogo uma panela com óleo e doure a cebola e o alho.

Junte o frango, a ervilha, massa de tomate, sal, salsa picadinha e pimenta.

Refogue por 10 minutos e acrescente a farinha de trigo dissolvida em água.

Mexa bem para não empolar.

Assim que ficar cremoso, retire do fogo e deixe esfriar.

Forre uma forma com parte da massa, coloque o recheio e cubra com o restante da massa.

Pincele com gema e leve para assar em forno quente.