

Empada de Frango

Ingredientes

Massa:

- + 1 kg de farinha de trigo
- + 400 g de manteiga
- + 3 gemas de ovos
- + Sal a gosto

Recheio:

- + 2 peitos de frango
- + Sal, alho e pimenta
- + 1 cebola grande
- + 2 colheres (sopa) de manteiga
- + Salsa, cebolinha, tomate e pimentão a gosto
- + 200 ml de leite
- + 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- + Gema para pincelar



Preparação

- + Coloque os ingredientes da massa numa bacia.
- + Trabalhe a massa com as mãos até ficar homogênea e soltando dos dedos.
- + Tempere o frango com sal, alho e pimenta.
- + Depois de cozido, desfie. Pique a cebola, coloque a manteiga, a salsa, a cebolinha, o tomate e o pimentão, refogue o frango.

- ✚ Acrescente um pouco do caldo que sobrou do cozinhado. Misture a farinha no leite e coloque no refogado.
- ✚ Misture até encorpar. Vai ficar um creme. Desligue o fogão e deixe arrefecer. Despeje em forminhas já forradas com a massa.
- ✚ Com o restante da massa, faça tampinhas e cubra as empadas. Pincele a gema e coloque-as numa assadeira.
- ✚ Leve ao forno a 150°C por 25 a 30 minutos.