

Empadão de Frango

- 🕒 Tempo: 15 porções
- 🕒 Serve: 1h30minutos
- 💬 Dificuldade: Médio



Ingredientes:

Massa

1/2 kg de farinha de trigo
200 g de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
150 g de Gordura Vegetal Sina Cheff
34 ml de Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff
17 ml de Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff para pincelar
2 colheres (sopa) de água gelada
Sal

Recheio

1 unidade de peito de frango desossado cozido e desfiado
1 cebola ralada
2 dentes de alho amassado
2 tomates picados, sem peles, sem sementes
2 colheres de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
Cheiro-verde picado
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de leite
Sal
Requeijão Culinário

Modo de preparo:

Massa

Misture a farinha com a Gordura Vegetal Sina Cheff e faça uma farofa com as mãos. Acrescente os demais ingredientes, misturando sem trabalhar muito a massa. Deixe descansar por meia hora. Abra metade da massa em uma forma de fundo removível. Abra o máximo que puder nos fundos e nas laterais com as mãos.

Recheio

Refogue a Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff, o alho e a cebola. Depois acrescente o frango desfiado e os tomates. Refogue mais um pouco. Acrescente a farinha dissolvida no leite e mexa até ficar tudo ligado. Junte o cheiro-verde e o sal. Deixe esfriar.

Montagem

Recheie e distribua por cima lascas do requeijão culinário. Abra a outra metade da massa com um rolo sobre um pedaço de filme plástico e disponha por cima do recheio fechando o empadão nas laterais. Pincele as Gemas de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff e leve ao forno pré-aquecido até dourar bem.