

## EMPADÃO DE FRANGO

(Extraída do portal Tudo Gostoso)  
(Execução e Adaptação: Rodrigo Oliveira)



**Rendimento:** 12 porções bem servidas

**Tempo de Preparo:** 2 horas

### RECEITUÁRIO

#### MASSA

Seq	Ingrediente	Quantidade
1	Farinha de trigo sem fermento	400g (3 xícaras chá)
2	Margarina gelada	200g (6 colheres sopa bem cheia)
3	Ovo inteiro	1 unid
4	Gema de ovo	1 unid
5	Sal	1 colher (sopa)
6	1 gema de ovo + 1 colhe(sopa) de óleo ou azeite para pincelar a massa	

#### RECHEIO

Seq	Ingrediente	Quantidade
1	Filé de peito de frango	1 Kg
2	Cebola média picada	1 unid
3	Tomate picado	1 unid
4	Alho picado e amassado	5 dentes
5	Azeite	5 colheres (sopa)
6	Milho verde	1 Lata
7	Farinha de trigo sem fermento	1 colher (sopa)
8	Molho de tomate	1 Lata
9	Caldo de galinha	3 tabletes (cubos)
10	Azeitonas picadas	1 vidro pequeno
11	Páprica picante	1 colher (chá)
12	Água	1 Lata (usar a lata do molho de tomate como medida)
13	Açafrão	½ colher (chá)
14	Urucum (colorau)	½ colher (chá)

### PREPARO DA MASSA

- 1 - Em uma tigela, misture o trigo e a manteiga.
- 2 - Com a ponta dos dedos, misture a farinha com a margarina até virar uma farofa.
- 3 - Misture os demais ingredientes e amasse bem até formar uma massa bem lisinha. Faça uma bola e embrulhe no papel filme. Leve para a geladeira por 30 minutos.

### PREPARO DO RECHEIO

- 1 - Em uma panela coloque os filés de peito de frango e cubra com água. Leve ao fogo até cozinhar. Não precisa temperar, nem colocar sal. Espere esfriar e desfie com a mão.
- 2 - Em uma panela, coloque a cebola picada e o azeite. Leve ao fogo baixo até dourar a cebola.
- 3 - Em seguida, adicione o alho, o tomate picado, o açafrão, o colorau, a páprica, o caldo de galinha.
- 4 - Em seguida, coloque a água, o molho de tomate e a farinha de trigo. Mexa com vigor ao colocar o trigo para não criar bolas.
- 5 - Misture o frango. Deixe ferver até que o caldo engrosse.
- 6 - Junte a azeitona e o milho. Deixe ferver por mais 5 minutos.
- 7 - Retire o recheio do fogo e espere esfriar completamente.

### MONTAGEM

- 1 - Pegue uma travessa retangular ou redonda.
- 2 - Divida a massa em duas partes. Com uma parte cubra todo o fundo e lateral da assadeira. Não deixe camadas muito grossas.
- 3 - Coloque o recheio com cuidado na assadeira.
- 4 - Com a segunda parte da massa, cubra o empadão e faça os enfeites de massa que achar conveniente. Não deixe camadas muito grossas.
- 5 - Pegue 1 gema + 1 colher de sopa de azeite, misture com um garfo batendo ligeiramente. O azeite irá dar o brilho do empadão. Pincele esta mistura sobre toda a massa da cobertura.
- 6 - Ligue o forno na potência máxima por 10 minutos para aquecimento.
- 7 - Leve seu empadão ao forno médio por 40 minutos. O tempo pode variar em função do tipo de gás (pressão do gás encanado é maior, assando mais rápido), do tipo de forno e do tipo de assadeira (de vidro é mais fácil de queimar).

### FOTOS



Figura 1: Massa



Figura 2: Massa



Figura 3: A Massa Pronta



Figura 4: Recheio



Figura 5: Recheio



Figura 6: Recheio



Figura 7: Montagem



Figura 8: Montagem



Figura 9: Montagem