

EMPADAS

Ingredientes (Massa): 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (chá) de sal, 1 gema, 100g de margarina, 2 colheres (sopa) de gordura vegetal.

Modo de preparo: Numa tigela, colocar a farinha de trigo. No meio, adicionar a margarina, a gordura vegetal, o sal, a gema e misturar com as pontas dos dedos. Se necessário, colocar mais uma gema. Deixar descansar por 30 minutos na geladeira.

Ingredientes (recheio): 1 peito de frango cozido e desfiado, alho, tomate, cebola, ervilha, cebolinha, salsinha, sal, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de azeite, 50 ml de creme de leite, 1 gema de ovo para pincelar.

Modo de fazer: Fritar o alho e a cebola no azeite, acrescentar o tomate e o sal. Deixar refogar, juntar o frango desfiado e deixar cozinhar por alguns minutos. Adicionar o creme de leite e misturar bem. Colocar a massa nas forminhas próprias para empada, rechear, cobrir com um pouco de massa, pincelar com a gema e levar ao forno por cerca de 20 minutos.