



# Empadão de frango com milho

[www.sabordeencontro.com.br](http://www.sabordeencontro.com.br)



## **Ingredientes da massa:**

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 2 ovos inteiros e 1 clara;
- 3/4 xícara (chá) de banha;
- 1 colher (chá) sal;
- 1 colher (chá) de fermento em pó.

OBS: a gema restante será utilizada para pincelar a massa ao final da preparação.

## **Ingredientes do recheio:**

- 2 colheres (sopa) de óleo;
- 1 cebola grande picada;
- 3 dentes de alho picados;
- 2 espigas de milho debulhadas;
- 3 peitos de frango cozidos e desfiados;
- 2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo;

- 7 colheres (sopa) água de cozimento do frango;
- 1 lata de creme de leite;
- 3 colheres (sopa) de salsinha picada;
- 1 colher (chá) de sal;
- 1 colher (chá) de cominho em pó;
- 1 pitada de pimenta calabresa;
- 2 colheres (sopa) de azeite.

## **Modo de preparo:**

Para o recheio, frite a cebola no óleo, acrescente o alho e o milho e refogue em fogo baixo. Acrescente o frango desfiado e refogue mais um pouco. (Fica um pouco seco, mas não acrescente água). Em uma xícara dilua a farinha de trigo na água de cozimento do frango e acrescente na panela junto do frango. Junte o creme



de leite, os temperos, a salsinha e por último o azeite. A massa deve ficar com essa consistência.



de 40 minutos ou até que a massa esteja dourada. O empadão ficará assim:



Para a massa, em uma vasilha, misture a farinha de trigo, a banha, o sal, os ovos, a clara e o fermento com as mãos até virar uma farofa bem úmida, ficando conforme a figura abaixo.



Obs: O milho foi cozido na água de cozimento do frango e parte dessa água é utilizada na receita, não a despreze.

Pegue partes da massa e aperte na mão formando bolas pequenas. Abra essas partes com um rolo em uma superfície lisa. Com uma espátula retire a massa e vá forrando uma forma retangular média. Forre o fundo e os lados da forma, deixando uma parte da massa para cobri-la após colocar o recheio.

Pincele a gema por cima da massa e leve ao forno pré-aquecido por cerca