Empadão de frango

Rende: 8 porções Tempo: 2 horas 20 minutos nível: fácil



Ingredientes para a massa:

4 1/3 xícara (500 g) de farinha de trigo
2/3 xícara (150 g) de gordura vegetal
1/2 xícara + 1 colher de sopa (120 g) de manteiga ou margarina gelada cortada em cubinhos.
1 ovo
1 colher de chá de sal
4-6 colheres de sopa de água gelada para dar ponto na massa.

Preparo:

- Em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo e o sal.
- Faça um buraco no meio e coloque o ovo, a manteiga e a gordura vegetal. Misture com um garfo ou misturador de massas.
- Adicione a água, uma colher de cada vez, até dar o ponto à massa. Misture a massa com as mãos.
- Divida a massa em duas partes e embrulhe em filme plástico. Leve à geladeira por 30 minutos.

* Enquanto isso, prepare o recheio!

Ingredientes para o recheio de frango:

1 peito de frango cozido e desfiado
2 dentes de alho amassados
1 cebola pequena, ou ½ cebola média picadinha
2 tomates sem pele, cortados em cubinhos
3/4 xícara de batatas cozidas e amassadas
1/2 xícara de azeitonas verdes sem caroço e fatiada
1 xícara de ervilha e milho cozidos
2 colheres de chá de salsinha desidratada ou 1 colher de sopa de salsinha fresca picadinha
Sal e pimenta à gosto

Prepare o recheio:

• Cozinhe o peito de frango em água e sal por 30 minutos. Reserve o caldo.
• Espere esfriar e desfie.
• Em uma panela, coloque um pouco de óleo, adicione a cebola e alho e cozinhe até dourar. Adicione os tomates e cozinhe por 3 minutos.
• Acrescente o frango desfiado, a batata amassada, azeitonas, milho e ervilhas e 3 colheres de sopa do caldo de frango reservado. Tempere com sal e pimenta à gosto. Tampe a panela e cozinhe por 8-10 minutos. Adicione mais caldo de frango se o recheio estiver muito seco. O frango tem que ficar bem macio e o recheio molhadinho.

Montagem da torta:

- Preaqueça o forno a 180OC.
- Abra a massa em uma superfície enfarinhada. Formando um disco.
- Cuidadosamente coloque a massa em uma forma para torta redonda de 23 cm.
- Coloque o recheio.
- Abra a outra massa e cubra a torta. Reserve o restante da massa para fazer a decoração.
- Pressione as bordas com os dedos, para selar a torta.
- Abra o restante da massa e corte usando cortadores de biscoito de sua preferência para decorar.
- Pincele com gema de ovo, e coloque algumas pitadinhas de sal marinho.
- Leve para assar por 40-45 minutos ou até dourar. Cubra com papel alumínio nos últimos 15 minutos para evitar que doure demais.
- Deixe esfriar alguns minutos antes de servir ☺.