Empadão de frango e mandioca



★ : 5.0

Grupo de receitas da vovó 🧓🧓🧓

Preparo : 50 minutos
Total : 50 min
Quantidades : 14 porções

Ingredientes

2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de sal

1 colher (chá) de pimenta calabresa

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de manteiga gelada cortada em pedacinhos

1 ovo

4 colheres (sopa) de aguardente

Recheio:

1 1/2 kg de coxa e sobrecoxa de frango sem pele

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de suco de limão

4 dentes de alho picados

1 cebola grande picada

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

3 1/2 xícaras (chá) de água

1 xícara (chá) de leite de coco

1 colher (chá) de molho de pimenta

1 colher (sopa) de colorau

1 kg de mandioca

1 gema batida para pincelar

Modo de Preparo

Massa:

1. Faça uma farofa com a farinha de trigo, o sal, a pimenta, o fermento e a manteiga. Acrescente o ovo e a aguardente e amasse com as mãos. Forme uma bola, embrulhe em filme plástico e reserve na geladeira.

Recheio:

2. Tempere o frango com o sal, o suco de limão, o alho, a cebola e o azeite. Refogue o frango, regando com uma xícara e meia da água, até dourar. Junte o leite de coco, o molho de pimenta e o colorau e cozinhe. Desosse e desfie.

3. Rale a mandioca e junte-a ao molho do cozimento na panela, regue com a água restante e cozinhe até ficar macia. Misture o frango.

4. Com um rolo, abra a massa sobre o fundo de uma forma de abrir. Apare a borda e coloque a lateral. Com uma parte da massa restante, forme pequenos rolos. Com os dedos, pressione um rolo de cada vez na lateral da forma até revesti-la. Apare a borda.

5. Cubra o fundo da massa com o recheio. Abra a massa restante (reserve uma parte para decorar) e cubra o recheio.

6. Pincele a massa com a gema batida. Pressione a borda com os dedos. Faça decorações com as sobras de massa, cole-as na torta e pincele. Asse por 30 minutos e desenforme.

https://receitasgratisdavovo.shop/