

# Torta de Frango / Empadão - Massa Crocante

Todo família tem pelo menos uma receita de empadão (só eu já tenho umas 3 no caderno de receitas). É gostoso quente ou frio... de frango, palmito, camarão...

Essa receita eu vi a Rita Lobo, apresentadora do programa [Cozinha Prática](#) e do blog [Panelinha](#), fazendo e tive que testar, porque deu muita água na boca! A receita da massa fiz igualzinha a dela, mas o recheio fiz o meu frango refogado simples, confere aí!

## EMPADÃO DE FRANGO



Rendimento: 1 empadão grande/ 8 a 10 porções

Tempo: 30 minutos + 60 no forno

Dificuldade: \*\*-

## Ingredientes Massa

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó

- 200 gr de manteiga gelada cortada em pequenos cubos
- 1 lata de creme de leite com soro – gelada

## Ingredientes Recheio

- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 2 tomates
- 1/2 xícara (chá) de molho de tomate
- Salsinha e Cebolinha
- Sal
- Pimenta

## Modo de Fazer

Começando com o recheio, pois enquanto ele estiver esfriando você faz a massa:

1. Coloque o frango para cozinhar em uma panela com água. Assim que estiver cozido, retire o frango da água e desfie (com garfo, na batedeira, na panela de pressão – sim, é possível – tem [vídeo no youtube](#)) – reserve a água onde você cozinhou o frango, talvez use depois;
2. Corte uma cebola e os dentes de alho e coloque em uma panela para fritar até dourarem;
3. Acrescente o tomate cortado em pedaços pequenos e quando estiver bem refogado acrescente o molho de tomate;
4. Misture com o frango desfiado, então tempere com sal, pimenta, salsinha e cebolinha (e qualquer outro tempero que desejar);



5. Seu recheio estará pronto, se você achar que ficou muito seco aquela água que eu pedi pra deixar de ladinho pode te ajudar, é só acrescentar um pouco até ficar “no ponto”;
6. Fica muito bom se misturar requeijão ou catupiry no seu recheio, mas aí depende do seu gosto!

Agora a massa:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C;
2. Em uma tigela misture a farinha, o sal e o fermento. Junte os cubinhos de manteiga e , misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa grossinha – e a DICA da Rita é não dissolver completamente a manteiga, pois quanto mais pontinhos de manteiga ficarem pela massa mais crocante a massa irá ficar;



3. Agora misture o creme de leite nessa farofa somente até formar uma bolota.

Chegou a hora da montagem:

1. Divida a massa em 3 partes, você irá usar 2 agora e a outra para fechar o seu empadão;
2. Polvilhe farinha em uma superfície e abra a massa com um rolo até ficar com tamanho suficiente para cobrir o fundo da forma e as laterais (24 cm de diâmetro);
3. Coloque a massa na forma, um jeito que eu acho ~~menos~~ ~~desastroso~~ mais fácil é enrolando a massa no rolo e desenrolando sobre a forma;



4. Com os dedos pressione a massa nas laterais e retire o excesso;
5. Fure com um garfo o fundo da massa, cubra com papel manteiga e coloque feijões – leve para assar por 20 minutos (segredinho: eu não tinha em casa o papel manteiga nem os feijões no dia, só furei e levei ao forno, deu certo, mas cresceu um pouco);
6. Retire os feijões (se você os colocou) e recheie com o seu frango (GORDICE: você pode colocar 1/2 xícara de queijo gruyère – metade no fundo e a outra metade em cima do frango);
7. Abra o restante da massa e cubra o empadão, pressione bem nas bordas e retire o excesso de massa;



8. No meio faça dois cortes com uma faca (uma cruz) para o vapor poder sair quando assar;
9. E para dar bossa, faça pequenas bolinhas com as sobras de massa e cole-as com clara de ovo ao redor do empadão (eu amei essa decoração, simples e fofa).



10. Leve ao forno por mais 40 minutos ou até dourar – pincelar gema de ovo é opcional!



Sen-sa-ci-o-nal!!! De fato a massa ficou muuuito crocante! E boa quente ou fria, quero repetir mil vezes essa massa e variar o recheio! Se sobrou um pouco de massa você pode assá-la na forma de biscoitos, fica um petisco delicioso!

#chamaoscachorros