

# EMPADÃO A MODA DA MINHA MAE



## INGREDIENTES

- PÃO DE FORMA Q.B.
- FIAMBRE Q.B.
- QUEIJO FATIADO Q.B.
- 1 FRANGO
- 3 OVOS
- 1 CALDO KNORR ALHO E SALSA
- SAL Q.B.
- 50 ML DE AZEITE
- 1 CEBOLA GRANDE

## CONFEÇÃO

1. Coloca-se o frango a cozer com sal. Usei o menu slowcook p2 45 minutos 100 graus.
2. No fim de cozido, desfia se o frango . Guardar 300ml de caldo da cozedura do frango.
3. Picar 1 cebola grande velocidade 10 30 segundo.
4. Trocar para acessorio misturador e adicionar o caldo knorr, azeite e cebola e programar slowcook p1 15 minutos .
5. No fim adicionar o frango desfiado e o caldo e programar novamente o programa slowcook p1 15 minutos.
6. Forrar o fundo de um pirex com fatias de pão de forma.
7. Colocar o metade do frango por cima e metade do molho. Colocar as fatias de fiambre depois novamente frango e novamente fiambre e terminar com queijo fatiado .
8. Colocar a última camada de pão de forma e regar com o molho restante .
9. Bater os 3 ovos e regar o nosso empadao .
10. Levar a corar ao forno até ficar tostadinho.