

EMPADA DE FRANGO, COM BROA DE MILHO



INGREDIENTES

- 150G FARINHA
- 150G BROA DE MILHO
- 30G MANTEIGA
- 40ML AZEITE
- 100ML ÁGUA
- 1 OVO
- 1 PITADA SAL GROSSO
- 2 CHÁVENAS RESTOS DE FRANGO ASSADO
- 10 AZEITONAS PICADAS
- 1/2 CHÁVENA MOLHO DE TOMATE

CONFEÇÃO

1. Coloque a broa em pedaços, com a lâmina de amassar triturar e pulse triturando ligeiramente, juntar a farinha, a manteiga amolecida, o azeite e uma pitada de sal. Misturar na velocidade 6, 30 seg, juntar a água e misturar durante aprox 2 minutos até formar bola. Retirar e guardar em película no frigorífico.
2. Colocar os restos do frango assado desossado, pulsar novamente, para desfazer, juntar o molho de tomate (ver receitas básicas no 1 milhão de menus), e as azeitonas e misturar na velocidade 3, por alguns segundos.
3. Estender a massa e começar a montar as empadas, pode pincelar com gema de ovo opcionalmente.
5. Levar ao forno a 200 graus e ir verificando.
7. Retirar quando estiverem douradinhas.
9. Sugestão: Acompanhar com salada