

EMPADA DE FRANGO



INGREDIENTES

- 1 MASSA FOLHADA REDONDA
- 1 CEBOLA
- 300 G DE FRANGO COZIDO DESFIADO
- 100 G DE CHOURIÇO DE CARNE
- 100 G DE AMEIXAS PRETAS
- 50 DE PIMENTO VERMELHO
- 75 G DE TOMATE PELADO
- 50 ML DE AZEITE
- 30 G DE SALSA
- AÇAFRÃO Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Lamina amassar tritular

2. Coloque na taça a cebola partida em quatro e a salsa. Programar velocidade 12 por 30 segundos.

3. Trocar para misturador e colocar o azeite. Programar Slow Cook /Mijote P1 mas alterar o tempo para 10 minutos.

4. De seguida, adicione o pimento cortado em tiras, bem como as ameixas, o tomate e o chouriço cortados em pedaços. Programe velocidade 1 a 100°C, durante 7 minutos.

5. Acrescente o frango, tempere com sal, pimenta e açafrão e programe velocidade 1 a 100°C, durante 12 minutos.

6. Estenda a massa folhada em formato redondo, sobre uma folha de papel vegetal num tabuleiro. Disponha no centro o recheio frio, feche a massa em meia-lua e una bem as extremidades. Pincele com gema e leve ao forno, pré-aquecido a 200°C, durante 20 minutos ou até estar dourada.

7. Receita adaptada da Teleculinaria
