

EMPADAS DE GALINHA

INGREDIENTES PARA 28 EMPADAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 3 HORAS

1 frango pequeno cortado em pedaços
30 ml de azeite
30g de margarina
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
1 chávena de chá de tomate pelado picado
1 cubo de caldo de galinha
100 ml de vinho branco
750 ml de água
60g de margarina
1 cebola picada

60g de farinha
3 gemas
Salsa picada q.b.
Sumo de limão q.b.
500g de farinha
200g de margarina
2 ovos
Água q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.
Farinha para polvilhar
1 ovo batido

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o azeite, as 30g de margarina, uma cebola picada, os alhos e a folha de louro.
Mexe e deixe refogar.
Junte o tomate pelado.
Mexe e deixe refogar mais um pouco.
2. Junte os pedaços de frango.
Tempere com sal e pimenta.
Junte o cubo de caldo de galinha, mexa e deixe cozinhar um pouco.
Junte o vinho branco e os 750 ml de água.
Tape e deixe estufar em lume moderado durante 30 minutos.
3. Depois do frango tenrinho, retire-o para um prato e deixe arrefecer.
Retire também a folha de louro e reserve o caldo.
4. Limpe o frango de peles e de ossos e desfie a carne.
5. Num outro tacho, leve ao lume as 60g de margarina e a outra cebola picada.
Mexe e deixe refogar sem alourar.
Junte as 60g de farinha e mexa bem.
Aos poucos e mexendo sempre, junte o caldo de estufar o frango.
Junte o frango e mexa.
Junte a salsa picada e envolva tudo.
Junte as gemas e misture bem.
Tempere com noz-moscada, pimenta e sumo de limão.

Mexe e quando o creme começar a descolar do fundo apague o lume.
Tenha atenção para não deixar ferver.
6. Amasse muito bem os 200g de margarina com os 500g de farinha.
Tempere com sal e noz-moscada.
Junte os ovos e aos poucos, junte a água necessária até a massa descolar do fundo.
Depois de tudo bem amassado, tape com um pano e deixe repousar 1 hora.
7. Polvilhe a bancada com farinha e coloque a massa no centro.
Polvilhe-a com farinha e amasse até deixar de colar nas mãos.
Estenda a massa com um rolo e corte rodela largas com um copo.
Coloque uma rodela numa forminha untada com manteiga e espalhe bem a massa por igual.
Coloque duas colheres de chá de recheio e tape com outra rodela de massa.
Una bem as pontas das duas rodela.
Coloque a forma num tabuleiro de ir ao forno.
Repita o processo até os ingredientes acabarem.
Por fim, pincele as empadas com ovo batido.
8. Leve ao forno pré-aquecidos nos 180° durante 30 minutos.
Depois da massa cozida e douradinha, estão prontas a tirar.
Depois de desenformadas estão prontas a servir.

Custo: 5.00 € ; Custo por empada: 0.18 €

<http://www.saborintenso.com/f21/empadas-galinha-7565/>