




Empadão de Canjiquinha

Ingredientes:

Massa:

- 3 xícaras (chá) de Farinha de Trigo (390g)
- 5 colheres (sopa) de gordura vegetal (100g)
- 1 xícara (chá) de margarina com sal (200g)
- 1 ovo inteiro
- sal a gosto



Recheio:

- 220g de Peito de frango
- 2 sachês de mais sabor aves
- 1 xícara (chá) de Canjiquinha (160g)
- 1 cebola média picada
- 100g de azeitonas picadas
- 1 colher (sopa) de cheiro verde
- sal, pimenta do reino preta moída a gosto.
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja



Preparo:

- Em uma tigela coloque a farinha de trigo e o sal. Faça uma cova, acrescente a gordura vegetal e a margarina picada.
- Amasse a massa, acrescente o ovo e continue amassando até chegar ao ponto de uma massa lisa, cubra e leve a geladeira por 30 minutos.



Recheio:

- Deixe a canjiquinha de molho por 2 horas.
- Em uma panela de pressão cozinhe o frango com um sachê de mais sabor aves.
- Quando o frango estiver cozido, retire-o da panela e reserve, na mesma água coloque a canjiquinha e mais 1 litro de água, cozinhe por 20 minutos ou até que esteja macia, retire escorra e reserve.
- Em outro recipiente, desfie o frango e reserve. Numa panela, aqueça o óleo, frite a cebola, coloque a canjiquinha, o frango, o outro sachê de mais sabor, a pimenta do reino, o cheiro verde e mexa por 5 minutos.
- Retire do fogo e reserve, deixe esfriar.



Montagem da torta:

- Retire a massa da geladeira, corte ao meio.
- Forre a bancada com fita filme, coloque a metade da massa e abra-a com rolo cuidadosamente.
- Forre com a massa o fundo de uma forma desmontável e coloque o recheio.
- A outra metade abra utilizando o mesmo procedimento acima, cubra a torta, enfeite como preferir e pincele com gema.
- Leve para assar por aproximadamente 30 minutos. Retire e sirva.

Fonte: http://www.yoki.com.br/retorno_busca.asp?ori=alfa