



EMPADA DE FRANGO E COGUMELOS



Petiscos Salgados



75 MIN



FÁCIL



68 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

Para a Massa:

- 300 g de farinha sem fermento
- 30 g de manteiga amolecida
- 35 g de azeite
- 100 g de água
- 1 ovo pequeno
- Sal a gosto

Para o Recheio:

- 150 g de cebola
- 1 dente de alho
- Salsa q.b.
- 55 g de azeite
- 50 g de bacon em cubos
- 600 g de peito de frango
- 80 g de vinho branco (80 ml aprox.)
- 80 g de água
- Sal, pimenta e noz-moscada q.b.
- 75 g de aipo
- 200 g de cogumelos frescos laminados
- 1 pacote de natas (200 ml)
- 80 g de farinha sem fermento
- Algumas gotas de sumo de limão
- 60 g de queijo ralado (emental ou mozzarella)
- Ovo batido para pincelar

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 190°C. Prepare a massa para empadas: coloque no copo todos os ingredientes pela ordem descrita e programe 30 segundos na velocidade 4. Retire a massa do copo (polvilhe as mãos com farinha, se necessário) e coloque-a num recipiente coberto com um pano. Leve ao frigorífico 15 minutos antes de estender a massa.
- 2º Prepare o recheio: coloque no copo a cebola aos pedaços, o dente de alho, salsa a gosto e pressione duas vezes na Função Triturar . Depois de triturar a primeira vez, faça descer os pedaços acumulados nas paredes do copo com a ajuda da espátula. Adicione o azeite e o bacon e programe 5 minutos, a 120°C na velocidade 2 com Rotação Inversa .
- 3º Adicione o peito de frango cortado em cubos pequenos, o vinho, a água, sal, pimenta e noz-moscada a gosto e o aipo cortado em tiras e regule 8 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 4º Acrescente os cogumelos laminados e programe 3 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 5º Junte as natas e a farinha, retifique os temperos e adicione umas gotas de sumo de limão. Programe 8 minutos, a 90°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 6º Divida a massa para empadas. Estenda uma parte com o rolo e forre uma forma pequena de fundo amovível. Disponha o recheio sobre a massa, o queijo ralado por cima e cubra com a restante massa estendida, unindo os rebordos das duas partes da massa. Pincele com ovo batido e faça um furo no centro da massa (com um palito). Leve ao forno cerca de 30–35 minutos. Deixe arrefecer um pouco antes de servir.