



O nosso melhor para a sua família

Empanada de Frango com Sultanas

Ingredientes p/ a massa folhada:

A receita da massa folhada feita na Bimby

Ingredientes p/ o recheio:

2 cebolas
30 g salsa
50 g azeite
100 g sultanas
½ chouriço de carne
100 g pimentos morrones
50 g polpa de tomate
300 g frango cortado em tiras finas
Sal e pimenta q.b.
1 pitada de açafrão
1 gema de ovo p/ pincelar



Preparação da massa:

Faça a massa folhada seguindo os passos da receita do livro base pág. 24. Retire e reserve.

Preparação do recheio:

Coloque no copo as cebolas, a salsa, o azeite e pique **8 seg/vel 5**.

De seguida, programe **7 min/100°C/vel 1**.

Adicione as sultanas, o chouriço (s/ pele e cortado às rodelas), os pimentos morrone cortadas em tiras finas, a polpa de tomate e programe

5 min/100°C/vel 5.

Junte o frango, o sal, a pimenta, 1 pitda de açafrão(diluída num pouco de água) e programe **10 min/100°C/vel 5**. Retire e deixe arrefecer.



O nosso melhor para a sua família

Divida a massa a meio, unte um tabuleiro com manteiga ou forre com papel vegetal. Estenda metade da massa de forma rectangular, ponha o recheio e cubra com a restante massa unindo bem as bordas. Pincele com gema de ovo e leve ao forno previamente aquecido a 180°C até alourar.

Tempo: 20 Min

Nº Paxs: 6

Dificuldade: Fácil

