PANQUECA DE FRANGO ESCAROLA E CATUPIRI

INGREDIENTES

MASSA:

4 xícaras de farinha trigo

4 xícaras de leite

4 ovos

1 colher (sopa) rasa de sal

RECHEIO:

2 peitos de frango cozido

200 g escarola

bacon

cebola

alho

molho tomate

catupiri

MODO DE PREPARO

Hoje aprenda com o Receitas Fáceis e Rápidas Como fazer um Panqueca de escarola e catupiry

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata por 3 a 4 minutos até misturar bem.

Unte a frigideira para panqueca com óleo ou margarina.

Despeje a massa e frite os 2 lados.

A cada 2 massas feitas, unte novamente para não grudar.

RECHEIO:

Frite o bacon picado e adicione o alho e a cebola picada.

Depois, junte o frango cozido e desfiado e deixe refogar por 5 minutos sem mexer.

Refogue a escarola com alho, azeite e sal, reserve.

Misture o frango com a escarola e monte as panquecas colocando o recheio com o catupiri.

Coloque em um refratário lada a lado, depois o molho.

Polvilhe o queijo ralado e coloque no forno a 180° C, por 20 minutos.

E pronto!!!

Muito Obrigado...

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12669-panqueca-de-frango-escarola-e-catupiri.html