PANQUECAS GOURMET

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 colher (sopa) de margarina

1 copo de 300 ml de trigo com ou sem fermento

RECHEIO

:

peito de frango

1 tomate

1/2 cebola

pimentinha de cheiro

shoyo

sal a gosto

molho de tomate

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, leite, a margarina e o trigo por 3 minutos.

Coloque as porções em uma frigideira ao fogo baixo com um fio de óleo, ou use frigideira antiaderente. Coloque com uma concha o líquido e espere dourar.

Vire a massa e espere dourar o outro lado. Reserve.

Coloque o peito de frango com os ingredientes cortados em uma panela de pressão. Refogue por 5 min. Coloque água até cobrir o peito de frango e cozinhe por 15 min.

Retire do fogo e aguarde 10 min enquanto a pressão sai.

Retire o molho, tampe a panela e balance por 10 min a panela para desfiar o frango.

Misture novamente com o molho e adicione ervilhas e creme de leite a gosto.

Coloque o recheio na massa e enrole.

Coloque as panquecas em um refratário untado com molho de tomate.

Leve ao forno por 10 min.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14509-panquecas-gourmet.html