

RECHEIO DE FRANGO PARA PANQUECAS

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado
1 cebola cortada em cubinhos pequenos
1 caixa de creme de leite
1/2 lata de milho verde
extrato de tomate a gosto
azeitonas sem caroço a gosto
cheiro verde a gosto
2 colheres de azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o creme de leite, as azeitonas e o milho e bata no modo pulsar, apenas por alguns segundos.

Em uma panela, doure a cebola no azeite, acrescente o creme do liquidificador, o extrato de tomate, o cheiro verde, o sal e o peito de frango, mexendo sempre.

Experimente o sal e, em seguida, recheie suas panquecas!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15058-recheio-de-frango-para-panquecas.html>