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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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