

PANQUECA DE FRANGO DA ARI

INGREDIENTES

1 copo de farinha de trigo
4 colheres de queijo ralado
1 copo de leite
1 ovo
1 colher de manteiga
1/2 peito de frango desfiado
1 tablete de caldo de frango
sal a gosto
1/2 cebola
3 dentes de alho
molho de tomate
orégano

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador por dois minutos.

Unte uma frigideira com manteiga.

Coloque a massa na frigideira e frite.

MOLHO/RECHEIO:

Molho/Recheio: Em uma panela doure a cebola e o alho, após dourar coloque o frango desfiado e o tablete de caldo de frango deixe dá uma fritada no frango.

Após isso junto o molho de tomate e um pouco de água, misture tudo e deixe ferver.

Após ferver o molho estará pronto.

Faça a montagem da panqueca, coloque em um pirex as panquecas montadas, jogue por cima um pouco de orégano e queijo ralado.

Leve ao micro-ondas por 1 minuto. Após isso estará pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15932-panqueca-de-frango-da-ari.html>