PANQUECAS AO MOLHO VERMELHO RECHEADAS COM FRANGO E MAIONESE

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de leite

3/4 xícara (chá) de farinha de trigo

Sal a gosto

1 ovo

1 peito de frango sem pele

1 tomate pequeno

1 cebola pequena

2 dentes de alho amassado

Cheiro verde picado a gosto

5 colheres (sopa) cheias de maionese

1 colher (sopa) de colorífico

1 xícara (chá) de molho de tomate pronto

2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Leve o peito de frango ao fogo, em uma panela de pressão, com água suficiente para cobrir.

Após pegar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 10 minutos.

No liquidificador, bata o óleo, o leite, a farinha de trigo, o ovo e o sal, até ficar uma massa homogênea.

Em uma frigideira antiaderente, coloque um fio de óleo e leve para aquecer.

Coloque uma fina camada da massa para fritar.

Quando um lado estiver bom, vire para dourar do outro.

Faça esse processo com toda a massa e reserve.

Pique o tomate, a cebola e o cheiro verde em pedaços pequenos.

Em uma panela, leve 1 dente de alho e a cebola para dourar em 1 colher de margarina e depois adicione o tomate e o cheiro verde.

Refogue um pouco e adicione o frango.

Adicione o colorífico, sal a gosto e misture bem.

Depois acrescente 4 colheres de maionese e misture.

Recheie e enrole as panquecas.

Para o molho, leve ao fogo 1 colher de margarina e doure 1 dente de alho.

Adicione o molho de tomate pronto e 1 colher de maionese e quando ferver, desligue o fogo.

Jogue o molho por cima das panquecas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16366-panquecas-ao-molho-vermelho-recheadas-com-frango-e-maionese.html