PANQUECA INTEGRAL DE FRANGO DO MARCÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango picado em cubinhos

1 cebola pequena picada

1 dente de alho picado

salsinha

cebolinha

1 colher de páprica

orégano

pimenta

2 tomates picados

2 colheres de azeite de oliva

sal

MODO DE PREPARO

No liquidificador misture todos os ingredientes.

Em uma frigideira anti-aderente pincele com azeite de oliva e com uma concha e vá preparando cada massa.

Vire para que as duas partes fiquem bem cozidas e douradas, reserve.

Em uma panela, refogue a cebola no azeite de oliva, adicione o frango, a páprica e o alho, frite até ficar bem douradinho.

Adicione os tomates picados, a salsinha, cebolinha, pimenta, sal e o orégano a gosto.

Mexa até ficar homogêneo para o recheio.

Adicione o recheio na massa, enrole as panquecas e monte-as lado a lado em um prato.

Adicione um pouco de água na sobra do recheio para usar como molho e cubra as panquecas, leve ao forno preaquecido por 10 minutos e sirva.

Decore com cebolinha picada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20158-panqueca-integral-de-frango-do-marcao.html