

PANQUECAS DE FRANGO COM AZEITONAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos inteiros
3 copos de leite
3 copos de farinha de trigo sem fermento
1/2 copo de maisena
1 xícara de óleo
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido normalmente
1 caixa de extrato de tomate tradicional de boa qualidade
azeitonas a gosto picadas
2 colheres de margarina
cebola, pimentão e coentro a gosto

MOLHO:

Molho: 2 caixas de creme de leite
1/2 caixa de extrato de tomate tradicional de boa qualidade

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador bata os ovos, o óleo e o leite.
Em seguida, acrescente a farinha de trigo, a maisena e o sal e bata novamente.
Em uma frigideira anti-aderente e preaquecida faça as panquecas e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Triture o frango no liquidificador aos poucos (não é pra desfiar é pra triturar mesmo).
Em uma panela, refogue o coentro, pimentão e a cebola com uma colher de margarina e deixe murchar bem.
Acrescente o frango misturando bem.
Em seguida, acrescente o extrato de tomate e a outra colher de margarina e mecha bem até ficar um pouco

pastoso.

Acrescente as azeitonas picadas e mexa bem novamente.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o recheio dentro das panquecas e enrole-as.

É importante que sobre um pouco do frango para fazermos o molho.

MOLHO:

Molho: No frango que sobrou na panela acrescente o creme de leite e a 1/2 caixa de extrato de tomate e mexa bem.

Leve ao fogo até levantar fervura.

Despeje sobre as panquecas e é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20307-panquecas-de-frango-com-azeitonas.html>