

# PANQUECA DE FRANGO COM LEGUMES

## INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

150 ml de óleo de soja

150 g de peito de frango em cubos

50 g de batata baroa em cubos bem pequenos

50 g de tomate concassé

50 g de cenoura em cubos bem pequenos

50 g de brócolos

100 g de mussarela ralada

30 ml de vinho branco seco

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa para a panqueca, sequência: ovos, farinha, leite e óleo.

Caso necessite, acrescente mais leite, reserve.

Frite os cubos de frango com um fio de azeite, somente com sal e pimenta-do-reino.

Quando o frango já estiver bem frito, acrescente todos os legumes e frite.

Para dar um toque especial no sabor, acrescente 30 ml de vinho branco seco e deixe reduzir.

Faça os discos de panquecas em uma frigideira de pelo menos 30 cm.

Coloque no meio do disco, a massa e logo acima, o frango com os legumes.

Tente fechar a panqueca como se fosse um envelope.

Espere um pouco até o queijo derreter e vire a panqueca para o lado contrário.

Decore do seu jeito e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22785-panqueca-de-frango-com-legumes.html>