

RECHEIO DE FRANGO COM MOLHO E CHAMPIGNON PARA PANQUECAS

INGREDIENTES

500 g de peito de frango desfiado 1 cebola picada em cubinhos 2 tomate picado em cubos folhas de salsinha picada (á gosto) 7 cogumelos champignon

queijo ralado a gosto

4 ou mais colheres (sopa) de molho vermelhos

17 panquecas prontas

4 colheres (sopa) de requeijão

hortela para decorar e champignon

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a cebola e deixe dourar no fogo baixo.

Coloque o tomate, o frango, o champignon e a salsinha e deixe 15 minutos.

Mexa algumas vezes, retire do fogo e coloque 3 colheres do requeijão (deixe bem cremoso).

Coloque esse recheio nas panquecas (coloque 1 colher cheia para cada panqueca) e quando fechar coloque na ponta um pouquinho de requeijão.

Feche depois de fazer isso em todas.

Adicione o molho e o queijo e leve ao micro-ondas.

Se seu micro-ondas tiver função gratinar, coloque 4 minutos.

Se ele não tiver esta função gratinar, esquente pelo menos 3 minutos (o que vai depender da potência do seu micro-ondas).

Sirva com hortelã e coloque o cogumelo, fica muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25097-recheio-de-frango-com-molho-e-champignon-para-panquecas.html>