PANQUECA DE FRANGO E CREAM CHEESE COM MOLHO BALANGIO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:1 ovo

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de óleo

1 fio de azeite

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:1 peito de frango

200 g de cream cheese

2 ramos de tomilho fresco

castanhas-do-pará trituradas a gosto

1 g de salsinha fresca

20 g de extrato de tomate

50 g de ervilha

50 g de milho verde

1 talo de alho-poró

azeite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

PARA O MOLHO:

Para o molho:100 g de creme de leite

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

100 g de cream cheese

500 mg de salsinha fresca

500 mg de cebolinha fresca

sal a gosto

pimenta-do-reino ou lemon pepper a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em outra panela, misture o creme de leite, com extrato de tomate, a salsinha e a cebolinha.

Acrescente também sal e se preferir.

Acrescente a pimenta-do-reino ou lemon pepper.

Acrescente o cream cheese, espere derreter e engrossar um pouco.

Monte as panquecas do jeito que preferir, bote uma concha do molho em cima e sirva.

Ideal servir 2 panquecas por pessoa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27109-panqueca-de-frango-e-cream-cheese-com-molho-balangio.html