

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.

Acrecente também sal e se preferir.

Acrecente a pimenta-do-reino ou lemon pepper.

Acrecente 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.

©2026 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>