PANQUECA DE FRANGO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de farinha de trigo

1 ovo

1 xícara de leite

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1/2 peito de frango

2 alhos picados

molho de tomate

1 sazón vermelho

sal a gosto

1 sazón de frango

azeite

MOLHO:

Molho:1 cebola picada

1 pacote de queijo ralado

1 creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o frango para cozinhar, em uma panela com água e o sazón de frango.

Depois de cozido, desfie o frango.

Em uma panela, coloque o azeite e o alho picado, refogue.

Coloque o frango desfiado e o sazon vermelho, deixe apenas o tempo de juntar os ingredientes.

Acrescente o molho de tomate, não deixe ficar ensopado de molho, deixe o frango ficar apenas molhadinho. Reserve.

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e em uma frigideira, coloque a massa com uma concha e deixe dourar.

Faça isso até que a massa acabe.

Para o molho, coloque todos os ingredientes em uma panela e ferva.

A montagem é simples, coloque o recheio de frango nas panquecas, enrole todas e por fim coloque o molho branco por cima.

Pronto.

Bom Apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29272-panqueca-de-frango-ao-molho-branco.html