

PANQUECAS DE FRANGO DELICIOSAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos
3 xícaras de leite
1 copo de óleo
3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
1 sazón (amarelo)
Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido (temperado e cozido como de costume)
1 xícara de extrato de tomate sabor pizza

MOLHO:

Molho: 1 pacote de extrato de tomate sabor bolonhesa
1 caixa de creme de leite
Orégano
Queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um liquidificador adicione os ovos, o óleo e o leite e bata.
Em seguida adicione a farinha de trigo, o sal, o sazón e bata novamente.
Em uma frigideira despeje um fio de óleo e espalhe com a ponta dos dedos.
Deixe o óleo esquentar e comece a fazer as panquecas, não sendo necessário untar a frigideira novamente com o fio de óleo.

RECHEIO:

Recheio: Após cozinhar o frango como queira, separe o molho no qual o frango foi cozido e triture os pedaços no liquidificador.
Após triturá-los, reserve uma parte para o molho das panquecas e a outra parte despeje novamente dentro do molho do próprio frango no qual foi cozido e adicione o extrato de tomate de pizza.

Deixe cozinhar por mais 5 minutos e reserve.

MOLHO:

Molho: Em uma panela misture o extrato de tomate bolonhesa, juntamente com o creme de leite e o frango desfiado que foi reservado.

Leve ao fogo por 5 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Enrole as panquecas com o recheio de frango e arrume-as em um recipiente.

Em seguida despeje o molho por cima das panquecas e polvilhe com orégano e queijo ralado a gosto.

Dica de acompanhamento: Arroz e salada. Vai ficar uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33373-panquecas-de-frango-deliciosas.html>