

# 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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