

PANQUECA DE FRANGO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango grande

1 cebola média picada

alho e sal a gosto

1 maço de cheiro verde

1 tomate maduro picado

1 sachê de catupiry de 250 g

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

4 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o óleo, os ovos, o leite e, por último, a farinha de trigo até obter uma massa cremosa e homogênea.

Pegue uma frigideira e unte com meia colher de óleo.

Com uma concha coloque a massa na frigideira e frite-as, quando estiver soltando da panela vire para o outro lado.

Coloque-a na tábua e recheie com uma colher do frango desfiado, coloque o catupiry por cima.

Enrole e coloque em uma assadeira já untada e enfarinhada.

Vá arrumando uma a uma, depois coloque aquele molho que você cozinhou o frango por cima.

Leve ao forno médio 180°C por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34334-panqueca-de-frango-com-catupiry.html>