

PANQUECA DE FRANGO COM MOLHO DE TOMATE DOCE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de file de frango
100 ml de creme de leite
1/2 pimentão verde
1 colher de chá de orégano
1 tablete de caldo knorr de frango
1/2 cebola
2 dentes de alho
1 colher de sopa de azeite
1 colher de sopa de água
sal
pimenta
cominho
1 colher de sopa de manteiga

MOLHO:

Molho: 200 ml de extrato de tomate
1/2 cebola picada
3 colheres de açúcar
1 pitada de sal
1 colher de sopa de catchup

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Prepare a massa da panqueca batendo todos os ingredientes no liquidificador.
A massa renderá aproximadamente 7 panquecas.
Frite uma a uma, colocando na frigideira com auxílio de uma concha.

RECHEIO:

Recheio: Refogue o filé de frango com óleo e sal.

Bata no liquidificador, o frango e os demais ingredientes, e reserve.

MOLHO:

Molho: Refogue a cebola, quando estiver dourada adicione o açúcar.

Quando ele derreter e começar a engrossar adicione o extrato de tomate, o catchup e uma pitada de sal.

Deixe ferver.

MONTAGEM:

Montagem: Salpique mussarela dentro da massa.

Em um refratário regue com parte do molho.

Recheie e enrole as panquecas.

Cubra com o molho, salpique mussarela por cima e leve ao forno até que o queijo derreta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35698-panqueca-de-frango-com-molho-de-tomate-doce.html>