

# 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>