

# PANQUECAS DE FRANGO DA ANA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 kg de peito de frango  
2 colheres de extrato de molho de tomate  
1 colher de óleo  
1 xícara do caldo do peito de frango  
salsinha e cebolinha a gosto  
1/2 cebola cortada em cubinhos  
2 tomates sem sementes e cortados em cubinhos  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador o leite, os ovos, o sal e bata por uns dois minutos em potência alta.  
Rale noz-moscada a gosto (esse é o segredo da minha massa).  
Com o liquidificador ligado vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo.  
A massa tem que ficar cremosa, se ficar muito mole coloque mais uma colher de farinha.  
Aqueça uma frigideira e com um guardanapo unte a frigideira com óleo e vá colocando sempre no meio da frigideira.  
Vá espalhando do meio para as bordas e assim até terminar a massa, reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela cozinhe o peito de frango com duas folhas de louro, alho e uma pitada de sal.  
Deixe ferver por uns quarenta minutos em fogo alto.  
Depois desse tempo reserve e deixe esfriar.  
Depois de frio desfie todo o peito e reserve o caldo que será usado no recheio.  
Aqueça uma panela e coloque a colher de óleo, frite a cebola em cubos.  
Em seguida coloque os tomates picado em cubos, acrescente o extrato de tomate e deixe fritar um pouco sempre mexendo para não queimar.  
Em seguida coloque o frango desfiado e mexa até misturar tudo.  
Coloque o sal a gosto, salsinha e cebolinha.

Coloque uma xícara do caldo que foi reservado, mexa e tampe a panela.

Deixe ferver, mexendo de vez em quando para não grudar.

Quando secar a água frite por uns três minutos e desligue.

O frango tem que ficar sequinho para enrolar as panquecas.

Pegue a massa pronta que foi reservada e coloque o recheio.

Enrole e assim até terminar.

Quando acabar as panquecas, o frango que sobrou volta pra o fogo.

Coloque mais uma colher de extrato de tomate e uma xícara de caldo, misture bem e deixe ferver até que incorpore o molho.

Desligue e coloque por cima das panquecas prontas.

Sirva e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36617-panquecas-de-frango-da-ana.html>