

# PANQUECA DE ESTROGONOFE

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: óleo ou azeite

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados ou amassados

coentro picado

cebolinha picada

1/2 sachê de molho de tomate

1/2 de lata de creme de leite

1/4 de lata de milho

500 g de frango temperado a gosto (sal, pimenta do reino, cominho, colorau, cebola ou outra coisa que você preferir), cozido e desfiado

### MASSA:

Massa: 2 copos de farinha de trigo com fermento

2 copos de leite

2 colheres de chá de sal

### MOLHO:

Molho: 1/2 sachê de molho de tomate

1 sachê de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, esquente o óleo ou o azeite, acrescente a cebola e deixe até ela perder um pouco da sua água.

Adicione o alho, o coentro e a cebolinha picados e misture até o cheiro subir.

Acrescente o frango, o molho de tomate, o creme de leite e o milho e deixe em fogo baixo por uns 3 minutos, sempre mexendo.

Desligue o fogo e reserve.

## MASSA:

Massa: Bata o ovo, o leite e o sal no liquidificador e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos (isso evita que ela grude no liquidificador).

Unte uma frigideira com um fio de óleo, coloque uma concha da mistura feita no liquidificador e gire a frigideira pra espalhar a mistura uniformemente, formando um círculo.

Quando a massa começar a soltar pelas pontas e vire-a.

Tire a panqueca da frigideira e reserve.

Essa mistura rende 8 panquecas médias.

## MONTAGEM:

Montagem: Pegue uma panqueca, adicione 2 colheres de sopa de recheio e enrole.

Disponha-as numa assadeira, cubra com o molho de tomate que sobrou do recheio e salpique queijo ralado por cima.

Leve ao forno (250°C) por 15 a 20 minutos ou até o queijo dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37889-panqueca-de-estrogonofe.html>