

PANQUECA VERDE COM FRANGO E MUSSARELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

2 ovos inteiros

1/2 maço de espinafre lavado

RECHEIO:

Recheio:400 g de frango desfiado cozinho e temperado

1/2 lata de milho verde

1 tomate picadinho miúdo

1 colher de sopa de farinha de trigo

Fatias de mussarella

MOLHO:

Molho:1/2 sachê de molho de tomate

1/2 caixa de creme de leite

1/3 xícara de água filtrada

tempero a gosto

fatias de mussarella

ervas desidratadas ou cheiro verde (a gosto)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador ou no mixer. Pegue uma frigideira, unte com azeite, acrescente 1 concha de massa.

Espalhe e deixe dourar dos 2 lados a massa. Rendimento: 08 discos de panquecas.

RECHEIO:

Recheio:Pegue todos os ingredientes, exceto o queijo que deve ser reservada para colocar na montagem da panqueca, mexa no fogo até ficar homogêneo e unido.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue os discos de panqueca e vá recheando e coloque o queijo, enrole e coloque em um pirex. Depois de finalizado reserve.

MOLHO:

Molho: Leve todos os ingredientes ao fogo, exceto o queijo. Deixe até levantar leve fervura. Acrescente encima das panquecas no pirex. Cubra com queijo e adicione as ervas desidratadas ou cheiro verde. Se quiser, pode colocar por cima fios de azeite. Leve ao forno, 180°C preaquecido para derreter a mussarela. No micro-ondas, por 3 minutos, na potência alta, também dá certo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39633-panqueca-verde-com-frango-e-mussarela.html>