

PANQUECA SIMPLES DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de óleo

2 ovos

sal a gosto

se quiser coloque também um pouco de orégano na massa, fica muito bom.

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

milho verde

ervilha

MOLHO:

Molho: 1 xícara (chá) de molho de tomate

2 colheres (sopa) cheias de catchup

2 colheres (sopa) de margarina

cebola ralada

1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes no liquidificador.

Aqueça uma assadeira de preferência antiaderente.

Use uma concha como medida para cada panqueca.

Coloque uma porção na assadeira e deixe assar, mas cuidado porque assa rápido.

Vire o lado e deixe assar.

Repita até que a massa termine.

RECHEIO:

Recheio: Misture o frango desfiado com o milho verde e a ervilha.

Se quiser também pode colocar queijo mussarela.

Depois recheie as panquecas e enrole-as.

Coloque-as em uma travessa que possa levar ao forno.

MOLHO:

Molho: Em uma panela derreta a margarina e doure a cebola ralada, acrescente o molho de tomate e o catchup e misture bem, acrescente também a água.

Assim que ficar com boa consistência desligue.

É só espalhar sobre as panquecas.

Por fim, polvilhe queijo parmesão ralado e leve ao forno por aproximadamente 5 minutos, se você colocar queijo mussarela uns 10 minutinhos tá bom!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39740-panqueca-simples-de-frango.html>