

PANQUECA DE FRANGO AO MOLHO GORGONZOLA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 ovos
3 colheres de óleo
1/2 colher de açúcar
1 xícara de leite
1 pitada de sal
300 g de frango temperado e desfiado
1 xícara de azeitonas sem caroço
1 sachê de maionese
1 caixinha de creme de leite
50 g de queijo gorgonzola
3 colheres de mostarda
adicione orégano ou salsa se desejar
50 g de queijo parmesão ralado
3 colheres de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Bata no liquidificador as azeitonas, a maionese, o creme de leite, o gorgonzola, a mostarda, o parmesão, o azeite de oliva, o orégano e a salsa (se desejar).

Com as panquecas fritas recheei com 1 colher de frango e 1 colher do molho, enrole-as.

Em seguida cubra com um molho de sua preferência e polvilhe queijo parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41661-panqueca-de-frango-ao-molho-gorgonzola.html>