

# 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>