

PANQUECA DE FRANGO CREMOSA FÁCIL E BARATO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de leite
3 ovos
1 pitada de sal
1/3 de caldo knorr de galinha na massa
óleo para fritar

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado
2 caldos knorr de galinha
2 dentes de alho
½ pimentão, 1/2 tomate, 1/2 cebola
1 louro picadinho
2 colheres de extrato de tomate ou o quanto preferir, quanto mais colheres mais vermelhinho
1 lata de milho
1 copo de leite
2 polenguinho
1 colher de óleo ou azeite
1 colher de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador
Prepare as massas na frigideira, despejando um pouco de massa de cada vez, virando os lados conforme estiverem fritas

RECHEIO:

Recheio: Frite o alho e a cebola.
Adicione o frango desfiado, o tomate e o pimentão e o louro picadinho, refogue.

Coloque o caldo knorr.

Adicione o extrato de tomate.

Mexa e cuide o ponto do molho.

Adicione o milho, o leite , o polenguinho

Deixe ferver

se preferir coloque 1 colher de farinha de trigo dissolvida em leite assim fica mais consistente. Prove se estiver a seu gosto, se não adicionar mais temperos ou sal.

MONTE A PANQUECA:

Monte a panqueca: Por cima coloque molho de tomate refogado a seu gosto, se preferir, finalize com queijo ou queijo ralado!

Espero que gostem pois aqui em casa não sobra uma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48036-panqueca-de-frango-cremosa-facil-e-barato.html>