

# PANQUECA DE FRANGO CREMOSA DO OTAVIO

## INGREDIENTES

### PANQUECA:

Panqueca:3 ovos grandes

3 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)

3 colheres de amido de milho (sopa)

1 colher de sopa de azeite

1 colher de chá de sal

6 xícaras de leite (gelado)

100 g queijo parmesão ralado .

Recheio.

2 peitos de frango cosidos e desfiados (temperos a seu gosto)

1 lata de ervilhas

3 colheres de azeite

1 pimentão picado

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picado

1 pimenta dedo de moça fresca sem sementes picada (opcional)

100 g azeitonas verdes picadas (sem caroço)

1 copo leite

3 colheres de amido de milho

1 porção de cebolinha verde picada (a seu gosto)

### MOLHO:

Molho:3 colheres de manteiga (ou margarina)

1 colher de azeite

3 colheres de amido de milho

4 copos de leite

½ cebola picada

1 colher de café de noz moscada(ralada)

1 colher chá de sal

1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### PANQUECA:

Panqueca: Bata tudo no liquidificador por cerca de 5 minutos.

Guarde numa vasilha na geladeira enquanto prepara o resto da receita.

Após frite em pequenas porções em uma frigideira antiaderente de 22 cm de diâmetro

Coloque cerca de 1 xícara de café de massa, espalhe na frigideira (no fundo) frite dos dois lados.

Enquanto frita as panquecas mexa a massa de vés em quanto para misturar bem.

Se necessário unte a frigideira de vez em quando.

Reserve em um prato, para utilizar depois.

### RECHEIO:

Recheio: Aqueça o azeite na panela, acrescente o pimentão picado e a pimenta refogue até murchar.

Acrescente a cebola, após murchar coloque o alho, depois de frito coloque a azeitona.

Acrescente o frango e a ervilha. Enquanto isso misture o leite com o amido de milho. Coloque a cebolinha e o leite misturado mecha até engrossar um pouco. Prove e acerte o sal.

Reserve para utilizar depois.

### MOLHO:

Molho: Aqueça numa panela o azeite e a manteiga, coloque a cebola e o sal após murchar, acrescente a noz-moscada, 03 copos de leite aqueça. Misture o amido de milho com o copo de leite que restou e coloque na panela para engrossar mexendo sempre. Acrescente o creme de leite mecha bem, apague o fogo e reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Pegue uma panqueca coloque cerca de 1 colher de sopa de recheio enrole e reserve.

Monte todas na assadeira coloque o molho em cima espalhe o queijo ralado aqueça (micro-ondas ou gratine no forno convencional) e sirva com arroz branco e salada verde a seu gosto.

Se quiser monte pratos individuais.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/53889-panqueca-de-frango-cremosa-do-otavio.html>