PANQUECA DE FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio:2 peitos de frango sem osso

1 lata de molho de tomate

mais ou menos 500 ml de água

1 tablete de caldo de galinha

2 colheres (sopa) de azeite

1/2 cebola grande picada

3 dentes de alho amassados

sal, pimenta-do-reino e salsinha (a gosto)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata, por 3 minutos, no liquidificador todos os ingredientes da massa. Reserve

RECHEIO:

Recheio:Coloque o peito de frango em uma panela com água e o tablete de caldo de galinha. Cozinhe até ficar a ponto de desfiar.

Depois de cozido separe o frango do caldo e desfie (com um garfo). Reserve.

Em outra panela, junte azeite e cebola. Refogue até dourar. Acrescente o frango desfiado e tempere com sal, pimenta do reino e salsinha a gosto. Deixe refogar por 5 min., mexendo um pouco. Acrescente o molho de tomate e mexa até encorpar. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Aqueça a frigideira.

Espalhe óleo e 1/2 concha de massa para panqueca, na frigideira já aquecida.

Frite as massas de panqueecas (até acabar a massa) e coloque em uma travessa.

Coloque uma colher (sopa) de recheio em cada massa.

Leve ao forno pré aquecido, por 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53977-panqueca-de-frango-desfiado.html