

PANQUECA DOS SOLTEIROS

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 1 ovo
- 3 colheres de sopa de queijo canastra ralado ou picado miudinho
- 5 colheres de sopa de farinha de trigo
- 5 colheres de sopa de água
- 2 colheres de sopa de requeijão
- 1 colher de chá de manteiga
- 1 pitadinha de sal
- 1/2 colher de chá de fermento

RECHEIO:

- Recheio: 1 xícara de peito de frango cozido desfiado temperado
- 2 colheres de sopa de azeitona picadinha
- 1 colher de azeite
- 2 colheres de catchup (pode ser picante)
- orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pode ser usado o liquidificador ou no recipiente de um aparelho Mix, colocar o ovo, queijo, requeijão, água e sal, misturar, adicionando as colheres de farinha de trigo aos poucos e por último o fermento.

Em uma frigideira esquentar no fogo médio com um pouco de azeite ou manteiga para untar, distribua metade da massa, espalhando para formar um disco fino cobrindo o fundo. Quando estiver sem liquido ou começar corar virar e depois pode reservar este disco. Fazer o mesmo com a outra parte.

Na mesma frigideira, esquentar o azeite e refogar o frango desfiado com as azeitonas, o catchup e se quiser um recheio mais molhadinho, pode colocar um pouquinho (uma ou duas colheres de água), ao final adicionar o orégano e acertar o sal.

Distribuir metade do recheio no centro dos discos de cada panqueca e enrolar cada um dos lados e está pronta pra comer. Pode ser levada ao forno com uma fatia de mussarela para gratinar por 5 minutinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54131-panqueca-dos-solteiros.html>