PANQUECA DE CENOURA COM FRANGO E CREME DE MILHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 copo de leite

3 ovos

2 cenouras grandes picadas

1 e 1/2 copo de farinha de trigo

1 colher de óleo

1 pitada de sal

1 colher de óleo para untar a frigideira

RECHEIO:

Recheio:4 colheres de azeite (ou 2 de óleo)

1 cebola média picada

2 copos de frango cozido e desfiado

1 tomate sem pele e sem semente picado

Sal a gosto

CREME:

Creme:1 lata de milho sem a água

1 lata de creme de leite

2 xícaras de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 caldo knorr de galinha

1 colher de manteiga

1 cebola picada

1 tubo de catchup (ou 1/2 xícara)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ingredientes até que fique homogêneo. Na frigideira com o óleo, coloque uma porção da mistura e espalhe até formar um círculo. Deixe cozinhar o primeiro lado e vire para que o mesmo

aconteça com o outro. Faça o mesmo com o restante da massa e reserve.

Se a massa ficar quebradiça na hora de virar, basta bater por mais alguns minutos a massa no liquidificador e acrescentar mais meio copo de farinha de trigo.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela aqueça o azeite (ou o óleo) e refogue a cebola e o tomate. Feito isso adicione o frango e misture por mais 5 minutos para então colocar o sal e misturar novamente. Reserve.

CREME:

Creme: Bata o milho com o leite no liquidificador e deixe descansar enquanto, em uma panela, refoga a cebola na manteiga agora derretida.

Coloque a farinha de trigo e mexa rápido para que não grude.

Em seguida adicione a mistura do liquidificador e coloque também o caldo de galinha até que dissolva completamente e desfaça os pedaços da mistura de trigo.

Desligue 5 minutos depois do creme engrossar e coloque o creme de leite, mexendo até que se misture tudo. Reserve.

Em uma forma, recheie e enrole as panquecas e arrume uma do lado da outra. Com uma colher de pau cubra uma a uma com o creme de milho até que fique coberta com a quantidade de sua preferência. Por fim, despeje o ketchup sobre todas as panquecas cobertas com o creme que milho e com uma colher de sopa, em movimentos circulares, misture o ketchup com o creme de milho.

Obs: O ketchup também pode ser misturado no creme logo que esfriar após ser adicionado o creme de leite.

Se preferir polvilhe com um pouco de orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56126-panqueca-de-cenoura-com-frango-e-creme-de-milho.html