

PANQUECA DE FRANGO

SIMPLES E DELICIOSA



INGREDIENTES

Para massa:

- 1 xícara de farinha
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 ovo

Para o recheio:

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 peito de frango
- 2 colheres de sopa de requeijão
- 1/2 cebola picada
- Orégano, manjericão, pimenta do reino e sal a gosto.

Colocar por cima:

- Queijo parmesão ralado grosseiramente
- Molho de tomate ou ketchup

INSTRUÇÕES

Massa:

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo
2. Coloque numa frigideira antiaderente ou coloque um fio de óleo, no fogo baixo.
3. Adicione a massa e mexa a frigideira de modo que a massa fique espalhada por igual. Retire quando estiver com as bordas marrons.

Frango:

1. Ferva o frango por 30 minutos, sem tempero. Depois desfie o frango.
2. Em uma panela, doure a cebola na manteiga, acrescente o frango desfiado, sal, pimenta do reino, orégano, manjericão. Frite por uns 2 minutos, desligue o fogo e adicione o requeijão.

Montando:

1. Enrole as panquecas no frango e coloque todas num refratário. Jogue por cima um pouco de molho de tomate e queijo parmesão e leve ao forno até derreter o queijo.