



Panqueca de cebola e frango



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	2 colheres (sopa)	20 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Ovo	4 unidades	200 g
Leite	3 xícaras (chá)	600 ml

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Filé de peito de frango (cozido e desfiado)	6 xícaras (chá)	600 g
Cenoura (ralada)	1 unidade média	150 g
Cheiro verde (picado)	Meia xícara (chá)	20 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sal	2 pitadas	0,8 g
Leite	2 xícaras (chá)	400 ml

Modo de Preparo

- 1.** Faça a massa: em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, o Creme de Cebola Ajinomoto® e o sal, misture e faça um buraco no centro. Junte os ovos, previamente batidos, e o leite, aos poucos, misturando os ingredientes com um batedor de arame até obter uma massa cremosa. Cubra com plástico-filme e deixe a massa descansar por 10 minutos.
- 2.** Aqueça uma frigideira de 15 cm de diâmetro antiaderente. Despeje uma concha da massa sobre a frigideira, fora do fogo e gire para distribuir por igual. Leve ao fogo baixo por 2 minutos, ou até mudar levemente de cor e as bordas se soltarem facilmente. Com a ajuda de uma espátula, vire a panqueca na frigideira e frite o outro lado até começar a dourar. Repita a operação com o restante da massa e reserve.
- 3.** Prepare o recheio: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o frango, a cenoura e o cheiro verde, e refogue por 3 minutos, ou até aquecer. Acrescente o Creme de Cebola Ajinomoto®, o sal e o leite, e mexa por 3 minutos, ou até ficar cremoso.
- 4.** Retire do fogo, distribua igualmente o recheio no centro de cada massa e enrole. Sirva em seguida.