



# RECEITAS DA FIA

## Panqueca empanada de frango

[www.receitasdafia.com/receitas/panqueca-empanada-de-frango](http://www.receitasdafia.com/receitas/panqueca-empanada-de-frango)

Quer uma opção diferente para seu almoço ou jantar? Você encontrou!

Panqueca empanada de frango é fácil, delicioso e vai agradar toda a família.

 120 min

 12 porções

### Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de [leite](#)
- 5 [ovos](#)
- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 2 colheres (sopa) de [margarina](#)
- 1 colher (café) de [sal](#)
- [Óleo](#) para untar e fritar
- 2 xícaras (chá) de [farinha de rosca](#) para empanar

### Recheio

- 2 colheres (sopa) de [azeite](#)
- 1 [cebola](#) picada
- 2 dentes de [alho](#) amassados
- 2 colheres (sopa) de [extrato de tomate](#)
- 1 lata de [milho verde](#) escorrido
- 2 xícaras (chá) de [frango](#) cozido e desfiado
- Sal e [salsa](#) picada a gosto
- 1/2 xícara (chá) de queijo [mussarela](#) ralado
- 1 xícara (chá) de [requeijão](#)

## Modo de Preparo

1. Leve uma panela com o azeite ao fogo médio e doure a cebola e o alho.
2. Junte o extrato e refogue por 2 minutos.
3. Adicione o frango, o milho, sal, salsa e refogue por 4 minutos, mexendo. Deixe esfriar e misture a mussarela.
4. No liquidificador, bata o leite, 2 ovos, a farinha, a margarina e o sal até homogeneizar.
5. Aqueça uma frigideira média untada, em fogo médio, e espalhe uma concha pequena da massa.
6. Frite até firmar e dourar dos dois lados.
7. Retire e repita o procedimento com a massa restante.
8. Divida o recheio e o requeijão entre as massas, enrole como rocamboles, virando as
9. pontas para dentro, e prenda com palitos.
10. Passe nos ovos restantes batidos e empane na farinha de rosca.
11. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.
12. Escorra sobre papel-toalha e sirva.