

PANQUECA DE CARNE MOÍDA, QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 ovo

1 colher (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

200 ml de leite

500 g de carne moída

200 g de queijo mussarela em fatias

200 g de presunto fatiado

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de molho de tomate

queijo ralado a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Prepare a carne a gosto

Junte a farinha de trigo, o ovo, a margarina, o sal, e o leite, bata no liquidificador até ficar uma mistura homogênea

Coloque uma frigideira antiaderente para esquentar, coloque um pouco de massa para ficar uma camada fina na frigideira até começar a criar bolhinhas a partir do lado, e virar para assar o outro lado

Coloque o molho de tomate e o creme de leite numa assadeira, colocar dentro da massa esticada o queijo e o presunto em seguida a carne e enrolar a massa, colocar sobre a assadeira

Fazer isso com toda a massa

Coloque mais molho de tomate e creme de leite por cima das panquecas, salpique o queijo ralado por cima

Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos

Tire, deixe esfriar e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13780-panqueca-de-carne-moida-queijo-e-presunto.html>