

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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