PANQUECA RECHEADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo

250 ml de farinha de trigo

250 ml de leite

1 colher de (sopa) de óleo

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:1 cebola

1 tomate

1 molho de tomate

1 kg de patinho moído

4 dentes de alho amassados

óleo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador

Unte uma frigideira com manteiga

Pegue uma concha da massa e espalhe-a por toda a volta da frigideira

Espere até que a massa desgrude do fundo , vire-a sem ela ser modificada para dourar o outro lado

Coloque-a em um prato , em seu centro coloque um pouco de carne moída (que vou ensinar a fazer) e enrole-a

RECHEIO:

Recheio:Coloque a panela em fogo médio.

Corte metade da cebola em pedaços pequenos .

Derrame um fio de óleo na panela, a cebola picada e o alho, misture até dourar.

Coloque a carne moída misture- a com a cebola e com o alho.

Tempere -a a gosto, dê uma misturada e tampe a panela.

Quando ela estiver soltando água, com a ajuda de um garfo, vá separando as carnes para que elas fiquem

soltinhas.

Tampe-a novamente e de hora em hora, abra a tampa e desmanche a carne.

Espere até que a água seque e coloque o tomate picado e a outra metade da cebola também picada, misture o molho de tomate e desligue o fogo.

Coloque a carne na panqueca, enrole-a e se delicie!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15357-panqueca-recheada.html