

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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