

PANQUECA DE CARNE GRATINADA

INGREDIENTES

recheio:

1 cebola cortada em cubinhos
1 dente de alho
700 g de carne moída
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
3 colheres (sopa) de extrato de tomate
1 lata de polpa tomate
150 g de queijo muçarela em fatias

massa:

1/2 xícara de água
2 ovos
300 ml de leite
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1 xícara (chá) de farinha de trigo

no meu caso ja comprei a massa pronta e ainda gratinei no microondas, deu super certo!

MODO DE PREPARO

em uma panela, refogue a cebola e o alho
adicone a carne moída e misture bem
tempere com sal e pimenta do reino
adicone o extrato e a polpa de tomate e a água
deixe cozinhar por 10 minutos ou até obter um molho grosso. reserve
no liquidificador, bata os ovos, o leite, o azeite, uma pitada de sal e a farinha de trigo
aqueça e unte uma frigideira rasa e coloque um pouco da massa
vire para que doure dos dois lados
faça isso até acabar a massa
coloque uma porção de carne no centro da massa de panqueca e dobre formando um quadradinho
repita o processo com todas as massinhas
coloque as panquecas em uma travessa, o restante do molho sobre elas e cobra com as fatias de queijo.

leve ao forno pré-aquecido a 180º c por, aproximadamente, 20 minutos ou até que o queijo esteja gratinado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16224-panqueca-de-carne-gratinada.html>