

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 já comprei a massa pronta e ainda gratinei no microondas, deu super certo!

MODO DE PREPARO

em uma panela, refogue a cebola e o alho

adicione a carne moída e misture bem

tempere com sal e pimenta do reino

adicione 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 cubra 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>