

# PANQUECA DE CARNE COM RECHEIO APIMENTADO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara de leite  
1 xícara de farinha de trigo  
1 ovo  
1 colher (sopa) de óleo  
1 colher (sopa) de sal

### RECHEIO:

Recheio: 1/2 lata de molho de tomate  
300 g de carne moída  
2 colheres (sopa) de cebola picada  
1 colher de sopa de sal  
1 pimentão verde  
1 pitada de pimenta-do-reino  
4 a 5 colheres de molho de pimenta  
catchup (quantidade a gosto)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata em um liquidificador os ingredientes.  
Unte com manteiga a frigideira.  
Despeje a massa e vire a frigideira para espalhar melhor.  
Quando um lado estiver pronto, vire-o com uma espátula.  
Acrescente o recheio.

### RECHEIO:

Recheio: Doure a cebola com óleo, adicione a carne moída.  
Diminua o fogo e tampe.  
Acrescente o molho de tomate, pimentão, pimentas e o catchup.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18637-panqueca-de-carne-com-recheio-apimentado.html>