

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>