

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>