PANQUECA "CARINHO DE MÃE"

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo inteiro

2 xícaras de leite comum

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg carne moída (patinho, pá, acém)

1 tomate picado

1/2 cebola picada ou ralada

2 dentes de alho amassados

1 envelope de tempero para carne tipo tempero em pó

pimenta e cominho a gosto

sal a gosto

salsa e cebolinha a gosto (opcional)

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de colorau ou extrato de tomate (se quiser mais vermelho, fica a seu critério)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque todos os ingredientes líquidos no liquidificador, bata os rapidamente e, em seguida, coloque a farinha de trigo e o sal.

Bata até que se transforme em uma massa homogênea, não pode ficar muito espessa nem muito rala. Em uma frigideira, de preferência antiaderente, coloque uma quantidade mínima de óleo, apenas para untar a frigideira, repita isso cada vez que a frigideira secar, geralmente acontece a cada 3 panquecas que você frita.

Coloque a massa com o auxílio de uma concha, assim você terá usará a mesma medida para todas, o que fará com que todas tenham quase o mesmo tamanho.

Repare que, ao fritar, a massa líquida começa a ganhar consistência e muda de cor, isso quer dizer que ela está pronta para ser virada.

Vire e deixe que o outro lado também frite.

Depois é só ir reservando-as em um prato de preferência raso e grande.

RECHEIO:

Recheio:Coloque a carne moída (não temperar antes , pois cria grumos) em uma panela com o azeite, espere dourar e então coloque o restante dos ingredientes um a um, misturando sempre.

Coloque um pouquinho de água, pois depois o que sobrar de carne seja agregado ao molho para cobrir as panquecas.

MONTAGEM:

Montagem:Recheie cada panqueca com a carne moída e vá colocando-as lado a lado em uma travessa, depois que terminar, cubra com um molho de tomate a seu gosto, não esqueça de agregar a carne que sobrou do recheio.

Polvilhe queijo ralado.

Se quiser leve ao forno antes de servir.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19232-panqueca-carinho-de-mae.html