

PANQUECA À BOLONHESA

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão
- 1 ovo
- algumas gotas de óleo
- 400 g de carne moída
- cheiro-verde a gosto
- 200 ml de suco de tomate
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata o leite, a farinha, o ovo e o queijo ralado.

Aqueça uma frigideira pequena em fogo baixo.

Se a frigideira não for antiaderente, coloque umas gotinhas de óleo e espalhe.

Coloque uma concha pequena com a massa na frigideira não muito quente e espalhe de modo a cobrir todo fundo e ficar só uma camada de massa fina.

Vire a panela assim que ela começar a desgrudar da frigideira, cozinhe rapidamente.

Coloque as massas prontas em um prato limpo até terminar de fazer todas.

Recheie cada panqueca com 1 a 2 colheres (sopa) de carne moída, enrole e arrume em um refratário.

Cubra com molho de tomate e salpique o queijo ralado.

Asse em forno médio por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19759-panqueca-a-bolonhesa.html>