

PANQUECAS DE CEBOLA (ISABEL C. GRAH)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite

3 ovos

1 colher de margarina

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 4 cebolas grandes

2 colheres de margarina

2 colheres bem cheia de amido de milho

500 ml de leite

requeijão a gosto

sal a gosto

MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa: 4 colheres de óleo de soja

500 g de carne moída (2 x preferencialmente)

1/2 cebola picada

4 colheres de extrato de tomate

suco de 1 limão

sal a gosto

3 folhas de alfavaca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Frite em uma frigideira ou panquequeira untada com óleo para não grudar, formando discos de massa fina.

RECHEIO:

Recheio: Coloque as cebolas cortadas em fatias finas e doure com 2 colheres de margarina.

Separadamente, misture o leite o amido de milho e o sal até que engrosse.

Acrescente a essa mistura a cebola e mexa sem parar até ferver.

Recheie as panquecas com uma colher de requeijão e 2 colheres generosas desse recheio.

MOLHO:

Molho: Frite a carne moída até dourar e acrescentar a cebola.

Deixe dourar, adicione o sal, o suco de limão, o extrato de tomate, a salsa e cebolinha picadas e a alfavaca.

Cubra as panquecas com esse molho na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19937-panquecas-de-cebola-isabel-c-grah.html>